STARA
HRVASTSKA
KUHARICA

STARA HRVATSKA KUHARICA

IZDAVAČ
B-graf, d.o.o.
ZAPREŠIĆ

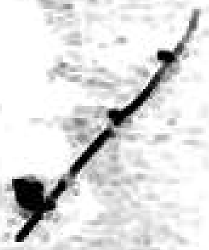
ZA IZDAVAČA
B. Despenić

PRIREDILA
M. Pavlović

LIKOVNA OPREMA
M. Cicigoj

Naklada: 1000 kom.

STARA HRVASTSKA KUHARICA



UVOD

Kuharica mora znati proračunati, koliko joj česa u kuhanju za neki broj osoba nuždno teba i koliko je dosta, da budu jestvine dobre i da budu u slast išle onim, koji jedu.

Ovdje su jela opisivana ponajviše, da se gotove maslacem, jer je to najbolje, al gdje nebi toga bilo, može se i mast uzeti na mjeru, a još je bolje maslo, osobito kod tiesta: nego u sladoma tiesta i slastice moraš trošiti maslac.

O KUPOVANJU JESTIVA ZA SPREMNICU

Kuharica mora znati, da je čista i puna spremnica u kući najveći ponos dobrih gospodarica, mora znati, da o dobrih ili zlih sastojinah, iz kojih bi se imalo gotoviti jelo, visi dobrota i zdravost pripravljena jela; ona treba da se nauči, u koje se doba može pribaviti za pripravu koja pečenka, u koje doba dolazi koje sočivo te što se nadade čuvati a što se neda; ona se napokon teba da obskrbi svačim što je

za gotovljenje jela potrebno u kući imati, da ne bude u samom gotovljenju smetana traženjem gdjekad i u onaj čas, kad bi trebalo jelo donieti na stol.

Evo i u tom kratke pouke.

Brašno treba da je sasvim bielo, lako, suho, da se u 8 puta toliko vode raztopljeno načini kao mlieko; nad vodom da se nevidi ljusaka ni drugoga trunja; ako je uloptano, moraju lopte biti lahke ma i najveće bile, i nikojega mirisa ni ukusa imati. Što se koje brašno više za prste hvata, tim je

bolje; što se u šaku stisnuto većma u loptu hvata i manje izmedju prsta na polje izmili, tim je bolje; što ova lopta na dasku spuštena bolje ujedno ostane i neraspe se, to je bolje; što se nožem na gladkoj dasci dalje razvući daje, to je bolje; što se s malo vode razmiešano prije stvrdne, to je bolje. Na sve ovo valja pri kupovanju paziti. Brašno, koje se pod zubi gricka, nevalja, koje je prljavo, modro, crnkasto, – nevalja; koje udara na pliesan, kiselinu i ma koji drugi zadah, nevalja; isto tako nevalja ako na jeziku gorči ili ma koji ukus ima.

Kako se tuhljivo brašno popravlja. Svatko znade, da kruh od brašna, koje tuhne, nesamo u tek neide nego i škodi zdravlju, pa i to znade svaka kuharica, da joj se brašno i pored najveće pomnje lasno stuhne. Pronašao je slavni englezki lučbar (kemik) Dany jednostavno sredstvo, kojim se može ovako brašno popraviti. Uzmi za svakih 65 dek. tuhnjiva brašna 21 –.22 dek. (prema tomu da li brašno malko ili mnogo tune) ugljevite goirčike (kohlensäure Magnesie) štono se prodaje jeftino u svakoj ljekarni. Primiesi ovu gorčiku tiestu, pak će ti ona iztjerati sasvim iz kruha tuhninu

ili patuhu, pecivo će biti bielo i što je glavna stvar sasvim – zdravo. Da gorčika nehudi zdravlju to svatko znade. –

Bažulj (grah) je najbolji onaj, koji se najvećma sjaje, koji je najokrugliji. –

Grašak je to bolji čim je više pepeljaste krase (boje) ni žuti ni bieli nije onako dobar. –

Leća (sočivo) je tim bolja, što je vedrije zelene boje.

Nijedno varivo nevalja, kojemu je ljuska smežurana i koje je zizljivo ili pljesnivo.

Pri kupovanju variva najsigurnije je uzeti od svakoga probu, i pokušati dali se dobro kuha; zaradi ovoga pristavi od svake vrsti po jedan lončić u kišnici nuz vatru, i koje se za jedan sat mekano skuha, toga kupi za zimu koliko ti treba.

Jaja su najbolja ona, koja su najkrupnija i najskorašnija; zarad ovoga gledaj kroz svako za sunce ili svieću: ako se providi, dobro je; ako je mutno, nevalja. Jaja se probaju i u vodi: dobra potonu, ukvarena plivaju na vodi. –

Krumpir. Najbolje je pokušati ga kuhati, i pokle se uvjeriš da valja, kupi ga koliko ti za zimu treba. Dobar krumpir, čim se skuha, prepukne, i ima prijatan miris i ukus. Što je krumpir pozdniji, to je za zimu bolji; za to je najbolje na posljedku ga kupovati. Krumpiri hrapave kože brašniji su i bolji nego gladke kože; i bolji je tvrdji nego mekan. Pjegav i krastav krumpir nevalja. Tanko odrezana križka, ako je tamna, znak je brašnava, ako je prozračna znak vodena i nevaljala krumpira.

Kupus je najbolji onaj, u koga je glavica najtvrdja i najteža, lišće najlaglje i najtananijih žilâ i rebarâ. Makar i sitnije glavice bile ako im je samo list tanjih rebarâ, ako su sabijene, to je onakov kupus bolji nego najkrupnija glavica kad je krta a list debelih rebarâ.

Luk bieli (češnjak) tim je bolji što je krupnijega češla. – **Luk crni** (crljenac), što je koji modrije crvene ljuske, to je silovitiji i ljući, a što je bielije to je slabiji i sladji.

Mast je najbolja ona, koja je najbjelija, koja medju prsti na čisto izadje

sva čvrsta i zrnasta, koja nikakvoga zadaha neima, ni na suho meso ni na klobasice nezadiše. Na valjaloj masti nesmije se ni kaplja voda vidjeti, niti smije varjačom (kuhačom) gnječena vodu puštati; isto tako nesmije se po njoj nikakovih mlazova i žila vidjeti; najposlje nesmije niti slana biti, jer se u masti sol i voda skupo plaća.

Slanina je bolja, što je čvršća, što bielija što zrnatija. Slanina što kaplje, slanina mekana, žuta, medju prsti razmrvljiva, i slanina, koja na jeziku gorči, ta je užežena i nevaljala.

Med je najsigurnije u satu; što je med bieliji i bistriji, to je bolji a što prijaviji i crniji, to je lošiji.

Hren je najbolji pravoga korena, srednje debljine, da što manje krakovâ i žilicâ ima i da crvenih pjega po njem nije, jer ove pokazuju nevaljao koren.

Rotkva je tim bolja što je tvrdja osobito ako još list na njoj tvrdo stoji. Najbolje ćeš se uvjeriti o dobroti, kad ju razrešeš, te za to pri kupovanju uvjek to čini.

PEČENKE U PRAVO DOBA

Branjug u kasnu jesen.
Bravetina od srpnja do prosinca.
Divokoza u jeseni.
Divje koke ili alpinske kokoške u jeseni.
Fazan od listopada do travnja.
Guske domaće od rujna do veljače.
Guske mlade u lipnju i srpnju.
Janjetina od svibnja do rujna.
Jelen od lipnja do ožujka.
Jarebica od rujna do siečnja.
Kornjača zimom i proljećem.
Kopuni (poulardi) u jeseni i zimom.

Odojci kroz cielu godinu.
Oštrige (kamenice) u zimi.
Prepelica u jeseni.
Puž imom do uzksa.
Pastrve (bistrange) kroz cielu godinu.
Pure od listopada do veljače.
Race domaće od kolovoza do veljače.
Race divlje u jeseni i zimom.
Rak potočni od svibnja do rujna.
Rak morski u zimi.
Ribe u jeseni, zimom i proljećem; nasoljene, suhe i marinirane u jeseni i zimom.
Svinjetina od listopada do ožujka.

Srna kroz cielu godinu.
Šljuka u proljeću i jeseni.
Ševrljuge u jeseni.
Tetreb u proljeću.
Vepar ili divlje prase od studena do veljače.
Žabe u proljeću.

MRSNE JUHE

Dobra i jaka juha dobiva se ne uviek od tuste govedine, kao što neki misle, nego od boljih komada osobito iz stegna, grudi i hrbtine. Da bude juha jača, pridaje se kadšto kokoš ili kopun, kadšto živadjih koštica ili u obće kosti, ili ma kakovih jetara. Da se juhi pomnaža ukusnost i krepčina, stavlja se u nju zelenje: peršin, mrkva, celer,

malo korabe i glava ili pol glave kelja, luka crljenca ili poroga (porjaka), i koje zrno koruna (krumpira), a može se malo pridati i macisa (muškaplija).

Hoćeš li kuhati dobru, čistu i jaku juhu govedju, operi dobro lonac, u kojem namjeravaš k ognju pristaviti govedinu; pak ako je i prije dan dva taj lonac čisto opran, nepropusti ga i sada još oprati; jer se zna, da posude za dan dva dobivaju duhu, a tu ljudi tanjega ukusa odmah na jelu opažaju.

Donešeno iz mesnice meso, ako je čisto, neperi, noga stavi u hladnu

zdenačnu vodu; pače ni ovo netrebaš, ako nije vrućina, jer će juha biti jača. Ako govedina nije čista, valja ju dakako oprati.

Juha se pripravlja ovako:

U opran lonac stavi govedinu, te ga nalij studenom, ako je možno, tekućom čistom vodom, jer je od nje juha bolja a meso mekanije. Na 56 deka (funtu) govedine računaj jednu litru vode. To pristavi k ognju. Kad provre i počme se pjeniti, pjenâčom obiraj pjene i ostavi dalje s tiha kipjeti, jerbo će imati čistu liepu boju (farbu) i do-

bar miris. Kad se prestane pjeniti, osoli ju žlicom soli i metni čisto oprana zelenja; jer da si ga stavila prije, razkuhalo bi se, te bi juha izgubila dobar ukus.

Prije no ćeš juhu praviti kakvom hoćeš, odmakni od ognja lonac, da se izbistri, prociedi kroz sito u lonac gdje ćeš zakuhati tiesto, pa opet pristavi lonac k ognju, da meso bude toplo, a i bistru juhu pristavi k vatri pa kad provre, zakuhaj u njoj tiesto ili što hoćeš; jer se ovakva bistra juha može rabiti i za jušad (Eingemachtes) i druge razne jestvine.

U govedsku juhu stavlja se ili kakov mesni nadjev, valjušci, trenci, rezanci itd.

Mesni nadjev pravi se ovako: Kus teletine razreži i stuci u mužaru pa onda izvadi iz nje sve žilice i koštice, zatim uzmi moždjana i umočenu u mlieko žemlju te cvrće za jednoga jajca pa onda sve promiešaj i u mužaru stuci; razpjeni zatim maslaca i unj sve ono stavi, pridaj dva jajca, osoli i dobro promiešaj. Uzmi sad mokar rubac, stavi unj nadjev, sveži ga i ovako ga pusti u govedju juhu, da se kuha, dok bude za stol. Iz ovoga

nadjeva prave se jurčići (valjušci, knedli).

Rezanci. Zamiesi tiesto s vodom i s jaji, raztegni odebelo suvku, izreži, svari i začini.

Junčići (knedli). Zamiesi tiesto vodom, ili s jaji kao što i rezance, samo malo gušće, i meći žlicom jedan po jedan u zakuhanu vodu ili na meso.

Trenci. Tiesto je kao i kod junčića i rezanacâ, samo što se rukama razdrobi (razmrve, raztaru).

OBIČNA JUHA

Staviv u lonac k nepjenećoj se već govedini očišćenu mrkvu, celer, peršinov koren, korabu, poroga luka, zelena peršina, da se časak zajedno kuha, odlij juhu u drugi lonac, daj da kipi, pa na litru (negdašni skoro požunac, polić) juhe satri 4 žumanca (žutanjka), promiešaj to i salij na opečene razrezane komadiće žemlje ili pako grmačice gljive.

RUMENA JUHA

Kuhaj nekoliko kila govedine, pa uzmi nekoliko kila od stegna, odreži pržolice, stuci ju, da bude prhka, pa onda to meso i kosti zajedno na maslu ili masti pirjani (tenfaj). Kad je dosta rumeno, nalij govedskom juhom, pridaj zelenja i mirodija, pa neka vri; mast oberi i daj da se ustali te odlij u lonac; na stol može se poslati s rezanci, žemljom ili rižkašom.

GUSJA DROBNINA NA CRNOJ JUHI

Kad koleš gusku, primi joj krv u ocat malo osoljen, dakako miešajuć da se neujedri; zatim napravi rumen zaprežak, nalij juhom, pridaj čašu crnoga vina i daj da kipi, poslie pomeći drobninu, da prokipi, napokon unutar prociedi krv, pridaj limunove korice i soka a krv opet miešaj, da se nestine.

TELEĆA JUHA

Prokuhaj meso u vodi, da postano bielo, napravi zapražak, stavi nanj meso i malo mrkve da se pirjani, zatim nalij govedjom juhom, prilij malo vina, metni duljinom porezana peršinova korenja i skosane limunske korice, pa neka provre, a onda osoli i pridaj mirodija.

JANJETINA NA JUHI

Meso prekuhaj, na roštilju speci razbieljenim maslacem malo polij, posiplji ribanim kruhom i nalij juhom.

CRNA JUHA

Izreži na velike liste slanine, položi u šerpinju (kastrolu, ranjdlek) k tomu stavi malo sočna mesa, jetara i dobrih kosti, posječeno u parčad, 2 glavice črljenca luka, 3 mrkve i korabe; izreži sve to na križke, pa stavi na to u zrnju prpra i mirodija (klinčacu i t. d.), pokrij šerpinju zaklopcem, stavi na žerjavica i neka se upirjani, dok bude liepo crno; pazi da nezagori počesto nakvasuj s malo juhe; miešati netrebaš da bude juha čista. Prije jedan sat nego-li ćeš na stol slati, nalij

to bistrom govedjom juhom, i daj da sve lagano vri; juha tim postaje krepčijom; prociedi ju zatim kroz sitance i u to stavi mesnih vayljušaka (knedla) ili što ti drago.

JUHA OD KRUPIČINIH VALJUŠAKA

U zdjeli razbi 7 deka maslaca ili masti, umiešaj u to 3 čitava jaja i 2 žumanceta pa onda dodaj 1/4 litre krupice (grisa), osoli i sve jedno s drugim dobro razmiešaj; poslie kad uztreba, to tiesto jušnom žlicom uzimlji i u vrijućoj juhi zakuhaj valjuške.

KRUŠNA JUHA

Uzmi dobra kruha, razreži ga u tanke križke; stavi na šerpiju nješto masla ili maslaca, da se raztopi i na to malo drobno izrezana luka črljenca pa na oboje onda križke kruha, da se malo opeče; na to nalij bistre govedske juhe, zaprpri ju tučenim prprom, metni malo muškatnoga cvieta, daj da provre ali ne tako dugo, da se kruh razide. U vrijuću tako juhu satri toliko jaja, koliko imaš juhom počastiti osoba; stavi još na juhu na male komadiće porezanih kobasica, mesna i skosana vlašca (Schnittlauch) pa šalji juhu na stol.

PANADICA

Drobno poreži tvrde žemlje, stavi uza to u lončić nešto maslaca i mirodija, nalij na to vrijuće govedje juhe do gore, brzo prikrij i tako časak ostavi, dok se žemlja razmoči; to zatim kuhačom promiešaj zamiešav i toliko jaja, za koliko ljudi kuhaš; medjutim na šerpinji razbieli masla, posiplji ovamo i ono, te staviv gore i dole žeravke, daj da se malo zarumeni.

JUHA OD MOŽDJANA

Na juhu od moždjana za 8 ljudi treba da se u govedjoj juhi kuhaju moždjani ciele teleće glave; kad se prokuhavaju, treba ih procieditі na sitašce, uzmi zatim 10 do 15 pečurica (champignon), poreži, razbieli maslaca, stavi nanj skosana peršina i pečurica, časak pirjani, pospi zatim s pol žlice melje, da se još časak upirjani, pa onda stavi na to moždjane i nalij bistre juhe govedje; dodaj malo i muškatnoga cvieta, daj da to sve još prokipi, pa onda izlij to u zdjelu, u kojoj si priredila podugoljasto narezane te opečene žemlje.

JUHA OD BILJA

Operi bilja, koje spada na juhu, skoši ga drobno, zatim razbieli masla na žeravki, stavi unj malo melje, pa onda nasiplji ono skosano bilje i daj da se upirjani; nalij zatim govedje juhe i daj da vri. Poslie pomiešaj nekoliko žumanceta na svaku osobu po jedno, stavi malo vrhnja i nešto maslaca, ulij to u juhu i pristavi k ognju, da uzkipi a ti medjutim dotle neprestano miešaj; onda osoli, metni unutar mirodija te ulij u zdjelu na opečenu žemlju; može se u toj juhi i kokoš kuhati.

RIŽKAŠNA JUHA

Mladu kokoš očisti, razreži, malo osoli i ostavi ju tako, a na razbieljen maslac metni sitno skosana peršina, te tu postavi komade one razrezane i osoljene kokoši, da se upirjani, a da postanu bieli i mekani, polievaj ih često juhom.

Uzmi medjutim 28 deka rižkaše (riže, pirinča), otrebi ju čisto, operi koj put mlakom vodom, postavi u jedan lonac i nalij ga juhom. Nu 1/4 sata prije no što će se jesti, pristavi to k ognju, daj lagano vrieti, da omeča, ali da se

2 žumanceta u koj lončić, dobro razmuti s nešto juhe; namjesti zatim kokoš i rižu u jušnu zdjelu, nalij na to juhu sa žumanci pa izmješaj jedno s drugim. – Ova juha može dakako i bez kokoši biti.

Neki ljube rižkašnu juhu već u tanjurih stavljati naribana sira (osobito Parmazanca).

JEČMENOVA JUHA

Ječmen otrebi, ako nije čist operi; stavi ga u čistu vodu i pristavi k ognju, dok se voda pokuha. Razbieli nešto masla i maslaca, pospi to meljom, dobro pomiešaj, ulij to u lonac ječmenov, pak nadolij govedjom juhom i daj da lagano vri.

U jušnu zdjelu razmuti 2 žumanceta s malo vrhnja i limunova soka; kad se juha nalieva u zdjelu, treba dobro mješati, da se sve smieša. Neki limunova soka nemiešaju u zdjeli nego si ga, koji hoće, izžmiču pri stolu. Ječ-

menova juha dobra je dakako i bez žumanceta i vrhnja.

RAKOVA JUHA

Na 6 osoba uzme se 30 raka, operu se i stave u govedju juhu, da prokipe; onda se izvade, i s korom u mužaru dobro stuku. Razbieli malo maslaca i nanj daj pirjaniti časak stučene rake, a zatim taj račji maslac procredi na tanko platno; što od kora ostane, stavi u onu juhu, u kojoj su raci kuhani, pa tu neka dobro provre. Izžmikani račji maslac raztopi, stavi unj dvie

žlice melje, pusti da malo nabuhne ali nesmije zagorjeti, nalij na to one juhe, u kojoj su raci kuhani i prociedi sve to sitašcem na opečenu žemlju.

Iz račjih repova i škarja, prije no rake hoćeš da u mužaru stučeš, meso izvadi, pa ga u juhu metni.

JUHA OD KORUNSKIH VALJUŠAKA

Skuhaj 4 velika koruna, obieli ih i ohladnjele ih na ribežu oriblji; razbij 4 lota maslaca u pjenu, stavi u to skosana zelenoga peršina, smiešaj s tim jedno cielo jaje i tri žumanca, pridaj tomu koruna pa osoli; iz toga napravi valjuške poput oraha, prokotrljaj ih na drobno oribanoj žemlji, i opeci ih na razbieljenom maslacu da se liepo zarumene; onda ih stavi u jušnu zdjelu i nalij korunove juhe.

JUHA OD KORUNA

Na 1 litru juhe skuhaj 3 koruna (krumpira) sriednje veličine, obieli ih i kad ohladne, stri, u mlivo pol žemlje poreži u povėće komade i opeci, ali neprepeci na razbieljenom maslacu; tri jaja tvrdo kuhana očisti, žumanca izvadi i s onim ostalim u mužaru stuci, stavi u lonac, nalij ga juhom i pusti jednu uru, da provre. Zatim to sve na sitašce prociedi i stavi unutar priredjene valjuške od koruna.

JUHA S MASLAČKIH VALJUŠAKA

Razbij 7 deka maslaca (putra) u pjenu, na to 4 žumanca jedno za drugim umiešaj; uzmi sva 4 bjelanca i napravi čvrst snieg, te smiešaj lagano nešto soli, i 8 žlica fine melje. Da vidiš, jesi li dosta miešala, pokušaj staviti žlicom jedan valjušak u vruću juhu; ako se razpada ili je odviše mekan, dodaj još nješto melje, pa onda zakuhaj u juhi.

JUHA OD JETERNIH VALJUŠAKA

28 deka telećih jetara skoši na sitašce prociedi, to smiešaj u mlieko omečane i ožmikane žemlje, skosana zelena peršina i črijenca. Zatim razbi 7 deka maslaca u pjenu, smiešaj u to dva jajca i jedno žumance, pridaj tomu skosana jetra, žemlju i toliko drobno naribane žemlje, da se uzmognu praviti liepi valjušci, koji se u dobroj juhi imadu skuhati.

JUHA OD PLUĆNIH VALJUŠAKA

Uzmi srce i pluća teleća ili janjeća, skuhaj i očisti od toga. I pluća i srce zajedno sitno speci; raztopi u šerpinji maslaca, da bude vreo, metni zelena peršina, črljenca sitno izsječena te vrlo malo poprži i osoli. Onda skosana pluća uzmi od ognja, razbij jedno jaje i 2 žumanceta, malo prpra i sve dobro smiešaj, zamiesi tiesto kao od savijače, razvuci tanko, metni tu pluća i zavij. Poreži to zatim po duljini poput prsta, složi u tepsiju pa u peći speci. U doba objeda zakuhaj to u govedjoj juhi i stavi u jušnu zdjelu.

ZELENA GRAHOVA JUHA S RIŽOM

Rižu čisto otrebi, u kropu operi i u toploj vodi pristavi malo k ognju, pa daj da provre; zatim vodu odlij i operi opet čistom vodom. Sad operi zelenoga graha, opari kropom, ociedi pa onda grah i rižu metni u lonac, nalij ga bistrom govedjom juhom, pridaj telećih kosti, da vri, dokle grah i riža omećaju, a onda ulij u jušnu zdjelu.

JUHA OD KORENJA S RIŽOM

Mrkvu, celer, peršinov koren i korabu operi, po duljini poreži i u kipućoj vodi daj nakuhati, a rižu medjutim operi u kropu, zatim ono korenje pusti s rižom u govedjoj juhi s tiha kuhati: polij kropom zelena peršina i óperi ga bistrom vodom, pa kad je vrieme k stolu sjesti, metni zeleni onaj polijani peršin u juhu, osoli i stavi nešto muškatnoga cvieta.

JUHA IZ REPE

Repu obieli i razreži na 4 česti pa ako je žuhka, stavi ju u vodi k ognju da provre nekoliko varova; ako li je sladka, stavi ju odmah u šerpinju i malo ju na masti pirjani, dok zarumeni, zatim nalij to govedjom juhom i daj da malo vri. Kad je doba na stol dati, poredi opečene komade žemlje po zdjeli, odaberi mast i prociedi na žemlju.

JUHA OD JETARA

Poreži na tanke komadiće jetra, u šerpinji razbieli maslaca, pridaj malo

melje i daj da nekoliko zarumeni, zamješaj jetrica, upirjani, zatim pridaj jedno jajce i dva komadića žemlje i sve skupa stuci; poslie stavi u šerpinju, nalij govedskom juhom i daj da dobro povre; zatim na sitašce prociedi, osoli i pridaj mirodije; možeš i dva žumanca zamiešati, pa onda nalij na opečenu i na kocke izrezanu žemlju i pridaj na komadiće razrezana i upirjanena jetra.

JUHA SA SLANINSKIMI VALJUŠCI

Četvrt kile slanine sa žemljom razreži u kocke, slaninu malo otopi i sa žemljom toliko upprži, dok nepožuti, a onda stavi na stranu, da se izhladi. Međutim, uzmi malo maslaca ili masla, koliko je jaje, razbi u pjenu, nareži malo zelena peršina i osoli, 2 ciela jajeta i 1 žumance umiešaj u maslac ili maslo i dodaj k tomu žemlju i slaninu. Jednu žemlju namoči u vodi, izciedi i sitno razreži, stavi u maslac i uzmi toliko melje, koliko treba, da se napravi valjušak; to onda sve umiešaj. Jednim valjuškom čini pokus u vrućijoj juhi, pa ako je premalo melje, dodaj više, poslie u vrieme zakuhaj u juhi i šalji na stol.

KISELA JUHA

Lonac veći od litre pristavi s vodom k ognju, dva pileta očisti, razčini i pokreži te stavi u lonac da se kuhaju. Korenje od peršina, mrkve, korabe i celera sve zajedno sveži koncem u jednu kitu, metni u lonac i priveži za držak, da se sve skuha. Rižkaše dobro oprane i studenom vodom naljevene skuhaj u lončiću i ostavi na strani. Kad je kuhano, napravi zapražku (zafrig), zaprži i osoli te zakiseli limunom. Kad treba nalijati, onda u jušnoj zdjeli razmiešaj nekoliko žumanaca s

vrhnjem; vodu od riže izlij, zelenje s lonca koncem izvadi, juhu u zdjeli smješaj sa žumanci i metni unj rižu.

JOŠ JEDNA KISELA JUHA

Razno meso, kao: opornjak, pluća, noge ili drobnina od guske itd. daj da vri u osoljenoj i zaoctenoj vodi, u koju si stavio nešto luka i lovorike (lorbera). Kad je meso mekano, izvadi ga, razreži u podulje komadiće, izvadi i odstrani kosti, medjutim na zapržak nalij i prociedi juhe i tu prekuhaj meso.

PIKATNA JUHA

Kuhaj kilo pikati (fileka) i poreži ju u rezance; pridaj na slanini nabuhnulomu luku peršina sa žemljom u vodi omečanom, časak pirjani, zatim sve u juhi prokuhaj; tomu možeš dodati tanko izrezana suha mesa i opržene žemlje.

CARSKA JUHA

3/4 mjerice hladne, ali jake juhe razpjeni sa 6 žumanceta, stavi u šerpinju, upirjani te prevali, da izvadiš; raztrgaj to u male valjuške, te s porezanom žemljom podaj na stol u rumenoj ili biljevnoj juhi.

JUHA OD LOKUMA

Maslac, mozag, ili mast, razbieli te opeci u tom luka, peršina i nešto malo mrvica od žemlje i pridaj tomu pečene teletine i govedine, srdca ili pluća ali prokuhana, što se prije dakako ima sitno skosati. Kad se je časak upirjanilo, daj da ohladni i pomiešaj onda jedno jaje. Sad napraviš mlinac kano za rezance ili krpice s jajcem, razvljaj ga ali ne odveć na tanko, jer bi se prodro, onda onaj nadjev razredi u veličini jednoga oraha po mlincu tako, da uzmogneš mlinac svinuti i po medjutimnom prostoru rezati nožem ili kotačićem.

ČOKOLADNA JUHA

1 litru mlieka sa 4 uribana komada čokolade, malo sladora sve zajedno prokuhaj, ali dok se kuha dobro miešaj; u jušnoj zdjeli razmuti 3 žumanceta, nareži žemlju i metni u juhu.

JUHA OD BAZLAMAČNIH KOCKICA

Od 14 bielanaca napravi čvrst snieg, umiešaj unj svih 14 žumanceta, k tomu melje i malo soli, pa dobro razmiešaj; namaži tepsiju, uspi tiesto i peci; kad je pečeno, razreži u kockice i stavi u zdjelu i nalij na njih juhu.

JUHA OD MELJNATIH ŽLIČNJAKA

Uzmi 7 deka masla ili maslaca, dobro razbij sa 4 žumanceta, napravi s 4 bielanca snieg i u sve to, što si razbila, primješaj 2 decilitra melje, pa osoli malo; od toga žlicom odkini nešto i stavi u vrijuću juhu, da prokipi, dok se digne na površje; oblik mora ostat ali se povećati; ako se razkvasi, odviše je mekano tiesto, te pridaj melje, a ako je odvije tvrdo, prilij malo mlieka i dobro smiešaj. I tako sve tiesto žlicom razreži i odrezke u juhi skuhaj, te ih onda s juhom pošlji na stol.

JUHA OD HAJDINSKIH ŽGANACA

5 decilitra hajdinske melje stavi u 1 litru vrijuće vode pa pokri, da se do 10 časova kuha, a onda kuhačom tu kuhanu melju prevrni i od kraja lončeva odlupi, da nezagori, i opet toliko vremena pusti, da se kuha, a onda kuhačom tiesto loncu do dna prodri, da se oduškom bolje naduhne; zatim vode nešto odlij, nu ostavi ipak toliko, što misliš, da če se u melji pokuhati; poslie kuhačom odkidaj tiesto u poveće krupe, polij ih razbieljenim maslom ili slaninom, stavi natrag u lonac, da

četvrt ure stoji po strani na ognjištu. Poslie ih opet željeznom vilicom drobi u što manje krupe i polij, ako hoćeš, maslom i slaninom. Stavi ih u zdjelu i polij po njih juhu, ili ih odnesi onako na stol, pa ih svakomu na tanjuru polij juhom.

JUHA OD GLJIVA

Očisti gljive, razreži ih kano rezance i pristavi ih u vodi k ognju, dok uzkipe, tu vodu zatim ociedi; od maslaca ili masla napravi zapražak, stavi unj zelena peršina, nalij bistre govedske

juhe i daj da gljivice u njoj dobro prokipe; medjutim na maslu oprži komadiće žemlje i stavi ih u zdjelu, te ulij na njih juhu s gljivami.

POSTNE JUHE

RIBLJA JUHA

Pristavi lonac vode k ognju, nareži unj peršinova korena, celera, mrkve i korabe da se kuha; napravi medjutim zapražak (zafrig), nareži nanj črljenca luka, pa kad porumeni, stavi malo sitne paprike i odmah nalij onom vodom. Koliko treba metni lovorike, prpra u zrnju, okiseli octom i daj da se sve prokuha; zatim ribu, koja je za juhu priugotovljena, t. j.

očišćena i na komade porezana, stavi u to da provre; kad bude kuhana, odmakni ju na stranu. U jušnu zdjelu zamuti 2 žumanceta sa 2 žlice vrhnja, pridaj malo šafrana, pa na to lievaj juhu i neprestano miešaj, dok se s juhom dobro nepomieša; i staviv u nju ribu, šalji sve na stol.

Riblja ikra otrov. Prirodoznanci su već od prije zamietili, da je ikra od njekih ribâ otrovna, po imenu od mrenâ (Barba) i bjelicâ, kad čovjek ovakovu ikru jede, najprije ga počme u trbuhu zavijati, onda bljuje, te dobije lijavicu, kao da je kolera na njega

napala i najposlje umre ako mu pomoć nedodje. To se već često put dogodilo.

BAŽULJEVA JUHA

Skuhaj bažulja: da bude mekan; poslje ga možeš ili cieloga dati u juhi na stol, ili ga na cjedilo pregnesti. Juhu začini lukovim zapražkom, poocti, oprpri i osoli.

JUHA IZ CRNOGA KRUHA

Ulij u lonac čiste grahove (bažuljeve) juhe poreži u nju sitno peršinova ko-

rena i daj da vri; zatim uzmi tankih komadića crnoga kruha, opirjani ih u maslu i poredi u zdjeli; poslie onu juhu osoli i koliko hoćeš mirodijami providi, pa ju u vrieme nalij na onaj kruh.

MLIEČNA JUHA

Na 2/3 litre mlieka stavi jednu šaku oljuštene, sitno stučene sladke korice (cimeta), malo vanilije, da se prokuha i to zasladori; razbij tri žumanceta u jušnu zdjelu nalij na to mlieka i jako miešaj, da se ne sgustne; nareži žemlje i metni u juhu.

JUHA OD SLADKOGA VRHNJA

Uzmi požunac vrhnja da u šerplji kipi, stavi unj šaku dobro stučenih badema (mandala) i dva komada u mlieku močene žemlje da malo provre, pa onda na sitašce prociedi i posladori.

JUHA OD KISELOGA VRHNJA

Na 1/2 litre vrhnja stavi 5 žlica melje malo octa, prpra i soli, dobro u lončiću smiešaj, te nadolij 2 litre vrijuće vode da s tiha kipi. Prije no daš na

stol, pridaj još za 1/2 litre vrhnja i po jednom varu pripravi u jušnoj zdjeli opečenu i na kocke narezanu žemlju, te na nju nalij.

VINSKA JUHA

Stavi u lončić litru vina i pol vode, sladora, koliko hoćeš, da ne bude juha odveć jaka, nješto ciele sladke korice (cimeta) i daj da vri. U jušnu zdjelu razmuti 6 žumanceta s mliekom ili vrhnjem, onda vina lievaj na žumanca i jako miešaj; nareži žemlje i na nju nalij juhu.

PIVNA JUHA

1 litru piva, nešto sladke korice, limunove kore i sladora, koliko da sladko bude, pristavi k ognju, da se dobro kuha; u jušnoj zdieli razmuti 8 žumanaca, nalij na to 1/4 mjerice dobra vrhnja, na ponjvici zakipi sve malo po malo miešajući; za tim vrijuće pivo čvrsto miešaj, a kad bude dobro smiešano, nareži žemlje i stavi u juhu.

PREŽGANA JUHA

Razbieli masla i nasiplji melje koliko treba, daj da zarumeni, pa na to nalij vode ili grahove juhe, pridaj malo kumina, peršinova korena, pa neka dobro provre, da se zapržak razide; pjene medjutim pjenačom obiraj, osoli, natrusi ako hoćeš, oreška, pa juhu na opečen kruh nalij.

JUHA OD KORUNA

Uzmi peršina, prasa (bury), mrkve i nešto celera u lonac; nalij vodom da se kuha 2 ure; onda obieli krumpira nareži sitno na kocke, nalij na to gornju vodu, koja se je 2 ure kuhala pristavi k ognju, da se sada zajedno kuha, osoli, napravi tanak zapražak, da porumeni, metni zelena, dobro nakosana peršina, začini juhu, dodaj nešto muškatnoga cvieta, pa se još malo neka zajedno kuha. Kad je već korun mekan, nareži žemlje i nalij na nju juhu.

ZELENA GRAHOVA JUHA

Mlada zelena graha s komuškami upirjani na maslacu, stavi unutar koupirice ribane od žemlje, na maslu upirjanjene, te dva ili tri komada od šćukine glave; to sve skupa stuci i protari, poslie nadolij čistom grahovom juhom i daj da dobro prokipi, napokon prociedi u lončić, da još jednom prokipi, pa onda osoli, stavi mirodija t. j. muškatnoga cvieta ili šafrana te nalij na opečenu i na kocke narezanu žemlju.

GRAHOVA JUHA ZA SVE POSTNE JESTVINE

Stavi u lonac suha graha, napuni ga vodom da se kuha pridaj mrkve, peršinova korena, celera nekoliko u maslu opržene žemlje, muškatnoga cvieta, šafrana pa neka stiha vri. Ta ti juha rabi za sve postne jestvine a koliko je uzimlješ, toliko nadoljevaj vodom.

JUHA OD JAJA

U loncu smiešaj melje s octom i vodom, prilij nekoliko vina i daj da vri,

pa onda uzmi toliko jaja, za koliko osoba kuhaš, razmuti i pomalo nalievaj na gore spomenutu juhu; stavi još u nju mirodija, malo maslaca te osoli.

JUHA OD GLJIVA

Gljiva, kakvih imaš, otrebi, čisto kropom operi i kuhaj u grahovoj juhi, poslie ovo odciedi, te gljive pirjani na maslacu sa zelenim skosanim peršinom i posiplji ribanom žemljom; zatim juhu u kojoj si kuhala gljive rumenim zapražkom začini, upirjanjene gljive sasiplji unutar i daj da zakipe, onda stavi u njih mirodija i osoli ih.

JUHA OD BILJA

Očisti i operi peršina, celera, mrkve, prasa, stavi sve u lonac i nalij vodom da se dvie ure kuha. Napravi zapražku, zapırži i gornjom vodom nalij, osoli i pusti da se pol sata kuha, prociedi sitašcem i zaprži tučenim prprom. U jušnoj zdjeli razmuti 4 žumanceta s malo vrhnja dobro smiešaj i nalij na to juhu. U tu juhu možeš zakuhati što ti je drago.

JUHA OD ŠĆUKOVINE

Upirjani glavu šćukinu, te uzmi dva opržena komada žemlje, dva žuman-

ceta, prgišće badema i sve zajedno stuci, metni u lončić nalij peršinovom juhom i daj da vri, pa onda procedi, stavi unutar nešto masla i mirodija te nalij juhu na opečenu žemlju.

JUHA OD KORNJAČA

Trima kornjačama poodsjeci glave, repe i noge, prekuhaj, otrebi i poreži napravi u šerpinji zapržak, metni unutar kornjače, nalij peršinovom i grahovom juhom da vri izžmiči limun, pridaj limunove korice i mirodija, osobito šafrana, prpra, muškatnoga cvieta, dvie žlice vrhnja, i pusti da još malo

kipi, a onda nalij u jušnu zdjelu na opečenu žemlju.

SLIEPA GOVEDJA JUHA

Šćukinu glavu stavi u lonac smalo graha, nalij ga vodom i daj da se cielu uru kuha; pridaj peršina, celera, mrkve, muškatnoga cvieta, karamfilja i šafrana te pusti da vri, dok bude vrieme dati na stol.

JUHA OD PUŽEVA

Prekuhane i očišćene puže sitno skoši te sa zelenim skosanim perši-

nom i ribanim kruhom upirjani na maslu, nalij grahovom juhom, stavi u nju mirodija i vrhnja osoli te gotovu juhu nalij na opečenu i na kocke razreraznu žemlju.

JUHA OD RAKOVA

Rake skuhaj, otrebi im repe, lupine i noge upirjanjenim kruhom i krapom stuci u mužaru; metni zatim u šerpinju, nalij grahovom juhom i daj da vri; za toga prociedi sve u lončić i opet pristavi. U drugi lončić zemiešaj malo melje s vodom i s nekoliko jaja te vr-

hnjem. Kad juha kipi, nalij na ovo, pridaj nešto maslaca, mirodija, osoli te šalji na stol.

ŽABJA JUHA

Razbieli maslaca, stavi malo zelena skosana peršina i meljom zaprži; žabe medjutim čisto operi i stavi ih u maslac da se časak pirjane, a onda ih pospi sa nekoliko žlica melje i ostavi neka se pirjane. Zatim nalij grahove juhe, osoli i stavi unutar muškatnoga cvieta. Kad je juha zakipila, da su žabe omečale, pridaj još 2 žlice sladkoga vrhnja, pa onda juhu lievaj na opečenu žemlju.

LEĆNA JUHA

Pročisti leću, operi ju i nalij vodom te pristavi k ognju; uzmi zatim prženu šćukinu ili krapovu glavu, i opprženu žemlju, to zajedno stuci i na maslacu upirjani te lećnom juhom nalij, neka vri; poslie začini, poocti, osoli i stavi unutar mirodija. U toj juhi možeš na stol dati i što god pržena ili na maslu opržene na kocke razrezane žemlje.

JUHA OD SKOSANE KRAPOVINE

Krapa na pol razreži, jednu polovinu pirjani, očisti od kosti, skoši i stavi u šerpinju s koprom, peršinom i ribanom žemljom, te to sve zajedno pirjani na maslacu; i drugu polovicu skoši, na maslacu pirjani, nalij grahovom juhom, pridaj dvie tri krupice od pržene žemlje, ostavi malo pristati, zatim prociedi u ono, što si prvo skosala; da kipi, osoli, pridaj mirodija te onda nalij gotovu juhu na razrezanu žemlju.

BADEMSKA JUHA

Obieljene bademe (mandule) stuci, sredinu od žemlje vrijućim mliekom popari i smiešaj s badémi; oboje pregnjeti na limenjak te nalij s onoliko mlieka, koliko ti je treba juhe, ostavi da vri, osladori, pridaj malo maslaca i onda gotovu juhu nalij na narezanu opečenu žemlju.

JUHA OD ŠPARGE

Na maslacu u šerpinji pirjani šparge i žabe i posiplji ih s malo melje; nalij onda grahovom juhom i ostavi da vri; poslie osoli, stavi u nju mirodija i dvie žlice sladka vrhnja, te onda kao

obično na opečenu žemlju nalij juhu u zdjelu i pošalji na stol.

KORNJAČE NA REZKOJ JUHI

Kornjače kako je već jednom rečeno, uredi i skuhaj; boce im posiplji meljom i upirjani u maslu. U šerpinju uzmi pol vina pol grahove juhe, zamiešaj u to žlicu ribane žemlje na maslu pržene, limunske korice i mirodiju, daj da malo vri: kornjače medjutim poredi u zdjelu, pridaj maslaca, gori rečeni zapražak nalij, pokrij, podgrni žeravku i pusti da malo kipi.

KRAP NA CRNOJ JUHI

Opusti krapu krv pri glavi ili repu u crno vino, ostruži ga, nasoli i ostavi ga pol sata da stoji; zatim mu ostruži sol, naredi u šerpinji, popraši mirodijami, nalij vina, octa i grahove juhe, pusti s tiha kipjeti, napravi medjutim crnkast zapražak iz naribanoga crnoga kruha i luka, ribu ociedi, začini juhu, da bude prigusta, pridaj limunske korice i kramflija te onu krv prociedi na ribu, i dobro pritopi; ako ti se svidi, možeš i vrhnja dodati.

KRAP PRŽEN NA JUHI

Poreži krapa i nasoljena pusti pol sata, poslie ga oprži i u šerpinji poredi; uzme medjutim dobre grahove juhe, začini ju, pridaj ružmarina, lovorika, kopra, skosana češnjaka i daj da vri, kašnje dodaj vrhnja te onda izlij tako kuhanu juhu na pržena krapa, neka prokipi.

KRAP NA ČRLJENČEVOJ JUHI

Nasoljenoga krapa poslie pol sata razsola skuhaj u loncu, napunjenom

s pol vina pol vode; napravi zatim zapražak od črljenca, obieljenih jabuka te limunske mezdre, skosane i s ribnim kruhom na maslacu opržene; juhu nalij na zapražak s krapovinom, poocti i metnuv još mirodija, ostavi da prokipi.

ŠĆUKOVINA SA SARDELIČNOM JUHOM

Šćuku poreži, u slanoj vodi skuhaj tako, kad zabodeš u nju vilice, da se ta dade odmah izvaditi; uzmi grahove juhe, zapraži črljencem, crnim kru-

hom, stavi u juhu limunske korice i sardelice sitno porezane, vina, vrhnja, mirodija; ociedi ribu iz vode, u kojoj se je kuhala, metni u juhu, neka još provre, pa onda stavi u nju malo maslaca i šalji na stol.

PIŠKORI NA JUHI

Piškore zakolji na vratu, žući im poizvadi i operi ih; zatim napravi zapražak, nalij ga peršinovim kropom, stavi unj piškore, neka zakipe, onda ih osoli, metni u juhu mirodija i šafrana te ju šalji na stol.

JUHE ZA BOLESTNIKE

GOVEDJA JUHA

Prije no običnim načinom dobiješ jake juhe, ako govedinu, bez sala i kosti, porežeš kockasto ili poput listova te n. pr. 56 deka kuhaš u 1/2 litre vode, samo malo osoliš i umjereno a pokriveno daš kipiti; tako več za pol ure može se ta juha jesti, a što ostane, nadolij vodom, neka se kuha, dok omeča meso.

KOKOŠJA JUHA

Za bolestnike stare poreži polak koroši u komade, koštice dobro operi i mozag podrobi; uzmi još 1 kilo teletine i dobre govedine, stavi zajedno u lonac, nalij ga vodom, malo osoli, pridaj peršinov koren i luka, mrkve, celera, muškatnoga cvieta, karamfilja – svega dakako primjereno kolikoći juhe, pokrij lončić zaklopcem i obmaži dobro tiestom, da nebude hlapila, zatim tako udešen lončić metni u kotao vrijuće vode, da posvema utone, daj da se tu 5 do 6 ura kuha, neprilievaj

mrzle vode, da voda u kotlu nebi može biti prestala kipjeti; napokon izvadi iz kotla lončić, te juhu s razkuhanim mesom na sitašce prociedi i podaj bolestniku.

PILEĆA JUHA

Za bolestnike, koji nesmiju jesti jake kriepke juhe, kuhaj na vodi pol ili cielo pile dakako oveće, ne meći u vodu ni zelenja a osoli juhu onda i ono samo, ka i što daješ bolestniku. Hoćeš li, da juha bude što to bolja to dodaj opet pile, ovo kuhaj u loncu s govedinom,

ali ne meći u taj onda nikakve zeleni, osim malo mrkve; a biti će još najbolja, da se tomu daje pirjaniti u zatvorenom (Papinskom) loncu.

POKREPNA JUHA

Pokrepnu juhu (consommé, Kraftbrühe) dobiješ ovako: Na dno šerpinje metni masti pečenice, črljenca, 1 kilo mršave govedine, 56 deka teletine od stegna ili vrata tanko porezane, pridaj tomu nekoliko žlica juhe ili vode, pa se neka umjereno pirjani, dokle sok

ne porumeni, onda na to nalij do 2 požunca lahke juhe, da stiha vri, dok ponestane pjene. Sad pridaj starije pile ili goluba ili jarebicu, nešto mrkve, peršina, celera i poroga luka, pokrij zaklopcem šerpinju i pusti kroz više sati kipjeti onda odmakni, oberi odozgor mast, i juhu na platnenu krpu prociedi, neka ohladne. to se onda rabi za popravljanje juhe.

Slično se prave **jušni kolačići** samo u većem tako da se od 56 deka mesa dobije samo kolačić od 1 deka 7 1/2 gramah. Kad je juha 6 do 7 sati kuhana, mast š nje obrana i ona prociedjena, ostavi ju preko noći, a sutra dan ju u plitkoj posudi naglo kuhaj, da se osmi dio prokuha; onda ju opet prociedi i stavi na hladno mjesto. Ima li još masti, oberi ju, stavi šerpinju u kotao vrućom vodom i tu se neka još većma ugustne; onda to na limenjaku poreži u kolačiće poput čokoladnih i te jušne kolačiće zamotane u artiji ili u škatuljah na hladnu mjestu čuvaj i u bolestničke juhe za pokrepu pridavaj.

Od mesna izvadka (ekstrakta) priugotovi se još hitrije juha, kad se kuha taj izvadak u osoljenoj vodi; 2 dekagr. toga izvadka vriede što 56 dekagra-

mah mesa i može se rabiti u raznoj kolikoći vode kano obična juha, ili kano veoma krepka juha za one, koji nemaju krvi dosta, za oslabljene bolešću ili radnjom itd.

MRSNI ZAKUSCI

KOBASICE NA PRŽENOM LUKU

Očisti 6 glava črljenca i razrezav stavi ih na razbieljenu mast, osoli i zaprpri te ostavi to na žeravki, da se s tiha pirjani, dok se zarumeni, onda na to saspi malo melje i pusti da se časak pirjani, nalij 2 do 3 žlice juhe, neka se tako dugo kuha, dok se umaka sasvim pokuha; medjutim peci, no naglo opet dvojaka kobasica, da zarumene ali ne da se posve speku, pa ih onda metni na upirjanjeni luk, da se

četvrt sata zajedno pirjani; kad i to bude gotovo, poredi ih po zdjeli i oko kraja stavi opečene trokutno narezane žemlje.

GUSJA JETRA

Liepa gusja jetra operi i zasoli, pa ih stavi u šerpinju, a pod njih 9 do 10 odrezaka luka i mrkve, poizbadaj jetra karamfiliji, polij ih s 2 centilitra sladkoga vrhnja i posiplji mrvicam i naribane žemlje, onda ih izvadi iz te umake (sauce). Na ostalo korenje nalij nekoliko žlica juhe, da hitro pro-

kipi, a onda jetra stavi u zdjelu gdje već treba da je rižkašni okrajak gotov, pa se još samo na njih prociedi umake.

Rižkašni okrajak pripravlja se ovako: Razbieli maslaca, stavi na nj skosana peršina, operi 14 dekagr. riže i metni u maslac, a stavi unutar koj komad črljenca i prpra, da se sve pirjani, pa kadikad prilij juhe, da riža ne prigori; kad omeča, izvadi iz nje luk i prpar te malo maslaca od raka. U drugoj šerpinji razbieli maslaca, stavi na nj skosana peršina i nekoliko komada pećurice, te daj da se to s prprom upirja-

ni; kad im ponestane soka, posiplji ih meljom, dodaj dvie žlice sladkoga vrhnja, da se oboje opet upirjani. Od riže načini na zdjeli okrajak i obloži ga upirjanjenimi pečuricami (i repovi od raka), nu izmedju jednoga i drugoga ostavi do 1 prsta prostora, da bude kano veriga, kad se kano karika medju njih u sredinu stave gusja jetra.

RACA UPIRJANJENA

Uzmi od race jetra, malo slanine, mirisave i zdrave, bilja skoši te 3 žu-

manca, ribanoga kruha i soka od pol limune smiešaj, osoli, oprpri i tim nadjeni racu. Zatim stavi u šerpinju tuste slanine, črljenca lovorov list, malo prilij juhe, u tom pirjani racu, više puta ju okreni, napokon oberi mašću, stisni limun i daj na stol.

PRŽENI PILIĆI

Piliće razreži na komade, nasoli, poslie razbieli masla, u tom prži one komade, koje ti prije treba valjati u ribanoj žemlji i melji, pa kada su dosta prženi, poredi ih na zdjelu i nakiti zelenim peršinom.

Možeš uzeti vina i melje te napraviti riedku kašicu, i u tom valjati pileće komade ili teleće nožice, posipati ribanim kruhom i opržiti.

ODOJAK PEČEN

Odojka zakolji, spažmaj, razčini, zatim natakni tako odtraga na ražanj, da ovaj na gubac izadje; trbuh mu kakvim rubcem napuni i zašoj ga te brzo obraćajuć ga na tihom ognju peci cielu uru, komadom slanine ga maži, da ne dobi mjehuriće; mora biti rumeno pečen, a kožica mu tako krh-

ka, da puca, kada se reže; kad je pečen, odveži spale i dušu spukni, rubac izvadi a u gubac stavi mu kakvu kiticu ili zelen.

S odojkom u posebnoj zdjeli pošalji narezane, opečene, stučenom sladkom koricom posipane, a vinom polijane komade žemlje (teriett).

JEZIK

Volovski jezik skuhaj, da nebude tvrd, onda neka ohladne, pa poreži na tanke komade i poredi u zdjeli; oko njega stavi ribana hrena, te po-

šalji na stol ujedno sa staklenkama s octom i uljem.

PILE S PAPRIKOM

Pile razrezano na maslu upirjani s razrezanim lukom, poslie popraši meljom, da porumeni, pa kad se dobro upirjani, stavi malo govodje juhe, a kašnje, kad hoćeš da već na stol daš, metni i kisela vrhnja da dobro prokipi.

SVINJSKA GLAVA

Iz očišćene glave izvadi možgjane, glavu, gdje je debela, poreži, ali tako da se bude skupa držala, te ju sa solju i borovicom natrtu ostavi kroz dva dana; zatim uzmi mirodija, cieloga črljenca, lovorova lišća, peršinova korena, dvie česti vina, jednu octa i metni sa sokom glavu kuhat, dok bude mekana, a onda neka ohladni. Možeš s možgjani izvadit i lubanju pa mjesto možgjana i lubanje staviti skosana mesa, oslaninjene teletine i u timu osušena jezika napraviv od ze-

lenja nadjev; to u glavu zašij, da se sve dobro prekuha. Poslie s hrenom ili čim hoćeš daj na stol.

TELEĆI MOŽGJANI

Uzmi telećih možgjana, izperi ih u svježoj vodi a skuhaj u slanoj pa opet stavi u mrzlu, zatim izvadi i poreži na komade, poslie uzmi malo prpra, muškatnoga cvieta, vrhnja, žumanaca koliko trebaš, osoli, jako smiešaj, ulij na one komade i stavi peći.

TELEĆA PRŽENA JETRA

S jetara svuci opnicu, poreži ih na komadice, ostavi na toplu, malo oprpri, zatim osuši i zbriši, nasoli, na ribanom kruhu provaljaj, te na maslacu liepo rumeno oprži.

ZEC I DRUGA DIVJAČINA

Tuste slanine poreži na komadiće, stuci dvie čehulje češnjaka i bosioka, metni u šerpinju črljenc,a lovorova lišća, borovice, soli, prpra, muškatnoga cvieta, octa, malo sladora i žlicu

melje, neka se pirjani; poslie juhom nalij, da kipi, a onda u to stavi meso, pa kad se skuha, izvadi ga i stavi u drugu posudu, a s juhe oberi mast, sitašcem ju prociedi na zeca ili drugu divljačinu te stavi malo octa, limunske korice i soka.

JAREBICE

Jarebice speci na ražnjićih, od jetara i želudaca napravi umaku (sos) i to stavi u razbieljeno maslo, prilij octa i vina da prokipi, zatim metni moridija, limunske korice, umaku prociedi, jarebice poreži ili ih ostavi ciele, pusti u toj umaki pirjaniti, a kad daješ na stol, izžmiči na njih sok od limuna ili narandje.

PREPELICE

Očisti i osoli prepelice, zavini ih najprije u trsov list, zatim u slaninu pa speci na ražnjiću, izžmiči na njih limun i daj na stol, ili načini okrajak od rižkaše.

Ili pako: Kad su prepelice očišćene, operi i osoli ih i tako časak ostavi; ulij

zatim pol vina i pol octa na njih, stavi cielih sladkih korica i karanfilja, te pusti tako kroz noć, onda liepo speci, a u čem su prepelice bile, iz onoga napravi na njih umaku.

ŠLJUKE

Očišćenim šljukam izvadi i pričuvaj drob; šljuke zavij i peci u listih od slanine, onda najljepše šljukine komade poreži, a što ostane, to s izrezanom na maslu opržženom žemljom u velikom mužaru dotle tuci, dok se napravi kano povarak (Koch). Za dvie

šljuke rabi nešto manje od jedne žemlje; zatim to na sitno sitašce protari u šerpinju, nalij do polovine dobrom juhom, da se kuha, dok se i to napravi kano povarak. Medjutim drobove šljuka sitno skoši s malo zelena peršina i posve malo skosana na maslacu upirjani; onda iz žemlje reži poveće trokute, oprži na maslu i namaži s onim, što je upirjanjeno; prsne komade šljuka stavi zdjeli na dno, sok po njih, a namazane trokute žemlje uresno redom po kraju zdjele.

MESNI ASPIK

Dvie, tri čiste teleće noge s nešto zelenja, soli i prpra pristavi k ognju, pjenu odpjeni i juhu do polovine pokuhaj, a onda neka ohladni, pa na sitašce prociedi.

U tvorilo stavi sitno rezanih krastavaca i citrone nalij s nešto juhe da kipi, metni unutar skosanih guskinih jetara, pečenih pilića i teletine te rezanih tvrdo kuhanih jaja i to mienjaj, dok je tvorilo (model) puno. Kad hoćeš, da priugotoviš za stol, netreba ti drugo, no jedan trenutak držati tvorilo u

kropu, pa ćeš posve lasno izvaditi tu hladetinu.

KOPUN S OSTRIGOM

Prsa kopunova ili mladoga purana poreži u komade, ostrige otrebi, a šerpinju medjutim namaži maslacem, stavi nanj komad i jednu očišćenu ostrigu i tako dalje, dok pomalo sve pomećeš. Na to metni skosane limunove koric,e izžmiči iz jedne ili više limuna sok, posiplji naribanom žemljom, stavi na sve to malo maslaca, a odozgor pokri žeravkom, da se pirjani dotle, dok samo malo ostane umake.

POSTNI ZAKUSCI

KRAP NA HLADETINI

Krap poreži, uzmi octa, vina grahove juhe s vodom smiešane, lovorov list, ružmarina, limunskih korica, mrkve, peršinova korena, porezana črljenca, 3 ili 4 karamfilja, malo sladora, stavi u šerpinju, daj da prokipi, zatim metni u to ribu, da se skuha, poslie ju izvadi, juhu pusti, da ohladi; razbij u nju zajedno s lupinjem 2 jaja, pristavi k og-

nju da s tiha vri, a poslie na platno prosiedi u tvorilu na ribu, ostavi da stvrdne, izvrni iz tvorila u zdjelu, nakiti to cviećem i daj na stol.

Tako se može na zakusak prirediti i šćuka.

KRAP MODRO OBKUHAN

Razčini krapa, opari i poreži na komade, osoli, polij octom, da pomodri; stavi u šerpinju s vodom octa, pridaj nekoliko karamfilja, limunske korice, peršina, metni unutar ribu, pokri, pusti s tiha kipjeti, poslie odmakni, da

malo pristane, onda komade u zdjelu priredi, nakiti peršinom; nalij malo one umake i daj na stol.

KRAP NA DIMU SUŠEN

Uzmi velikoga krapa, ostruži, na dvije razkoli ali tako, da kod repa ostane cio, osoli i pusti da osoljen 3 ili 4 ure ostane; zatim ga objesi u dim, da postane crven, osušena tako poreži na komade, u vodi okuhaj i posiplji malo kuminom, i možeć ga ili maslom ili vrhnjem polijana dati na stol.

ŠĆUKA S BADEMSKIM HRENOM

Skuhaj u vodi šćuku s dva lovorova lista, uzmi zatim pol litre vrhnja, zamiešaj dva žumanceta i malo stučenih badema (mandala), podrgni žeravicu i neprestano miešaj, da ne prigori; poslie metni unutar ribana hrena, postavi ribu na zdjelu i s onom umakom polij.

SOMOVA GLAVA NA HLADETINI

Stavi u rubac somovu glavu, okolomati ju lišćem lovorovim, ružmari-

nom, limunskom koricom, bosiokom i majuranom, u 3 glave crijenca prizobodi dućanskih karamfilja, posiplji prprom i to u gubac zaturaj pa rubac čvrsto sveži u u octu kuhaj. Na stol možeš takvu somovinu dati ili mrzlu ili toplu, a jede se s uljem i octom.

PUŽI NADJEVENI

U vodi skuhaj puže, izvadi iz lupine, zreži im kamenčac i repove i stavi na ploču te skoši; sad uzmi na maslacu strene sardele, malo muškatnoga cvieta, skosana zelena peršina, iz-

žmiči limun i pridaj maslaca te smiešaj; lupine operi, osoli, osuši, napuni tim nadjevom, pomeći na roštilj i peći.

RIBLJE KOBASICE

1 1/2 funt sriedine šćukovine skuhaj u osoljenoj vodi, a toliko i krapovine prije osoljene i u melji provaljene te naglo na maslu opržene. Obadvima ribama povadi kožture i skoši ih ujedno sa smočenom u mlieku i dobro izžmikanom žemljom, kojoj koru oriblji. Medjutim malo luka i zelena peršina skoši i na maslacu upirjani i 4

jaja razmuti, sve to metni u mužar i stuci da bude tiesto, još malo osoli i zaprpri; zatim stavi to sve u kakvu zdjelu, razmuti s 3 žumanceta i 2 žlice sladkoga vrhnja, puni tim štrcaljku i pravi pedalj duge kobasice, koje prije pol ure, nego ih namjeravaš peći, stavi u mlaku vodu; peci ih na maslu i tople šalji na stol. Još valja to primjetiti, da se ovčje crievo prije no taj nadjev dodje unu, više puta ima kropom oprati i omečati.

KORUN U MLIEKU

Skuhaj do 12 koruna, obieli i podebelo poreži, medjutim neka 2 litre mlieka kipe, u koje stavi korun, da tako dugo vri, dok se mlieko pokuha, samo nesmije biti kano povarak; stavi gore nekoliko komada maslaca i polij vrhnjem, da se hitro peče, dok zarumeni; na okrajku zdjele pomeći pržetinu od jaja. Ti koruni nesmiju da budu odviše jušni ni odviše suhi.

JAJA S KORUNOM

Skuhaj koruna, obieli i na križke poreži; koliko uzmeš koruna toliko uzmi jaja, skuhaj ih tvrdo, oljušti i poreži na križke, metni u zdjelu nešto maslaca i malo vrhnja; slaži red koruna red jaja, malo osoli, opet malo maslaca i vrhnja itd. dok zdjela bude puna, nu koruna mora biti i posljednji red doli i prvi gori, onda svu zdjelu polij vrhnjem i pridaj nekoliko maslacay; još pospi sitnimi mrvicami od žemlje, metni u peć ili odozdo i odozgor žeravice, da se rumeno speče.

NADJEVENA JAJA

U tvrdo skuhaj jaja, oljušti i po polak duljinom razsjeci, izvadi žumančad i u mužaru stuci; zatim namoči u mlieku pol žemlje a koru joj skini; malo maslaca u veličini pol jajeta razbi u pjenu, na to metni skosana zelena peršina i stučenu žumančad, malo osoli, te smiešaj s namočenom žemljom i 2 žlice vrhnja. Tim onda nadievaj bielančad, stavi u zdjelu malo maslaca, na taj složi jaja, polij odozgor vrhnjem i s malo maslaca stavi odozgor i odozdo žeravice, da se rumeno speče.

PRAŽETINA

Stuci u lonac još jedanput toliko sirovih jaja, na koliko osoba kuhaš, razmuti ih dobro, osoli, stavi na razbieljeno maslo ili maslac, metni prije na maslo tanko skosana luka, miešaj neprestano, dok vidiš, da su dosta pržena. Praženci se ti davaju na stol s kiselimi krastavci.

PRŽENA JAJA

Skuhaj jaja u tvrdo, odreži svakomu od ozdo komadić, tako da ih uzmog-

neš osoviti u zdjeli; gornjoj česti odreži pokrovac, izdubi žumancad iz bielancadi u mužaru ju fino stuci; zatim razmiešaj malo maslaca, stavi nanj skosana zelena peršina, nekoliko skosanih srdela, stučenih jaja, nekoliko žlica sladka vrhnja, malo ribane žemlje i soli, sve zajedno smiešaj, napuni tim jaja, umoči zatim nadjevena i raztučena jaja, obloži ih polovinom u melju, polovinom u naribanu žemlju, prži na maslu, napravi malu umaku od limunova soka, sardela, zelena peršina, vlašca (Schnittlauch), što sve stavi u tanki rumeni

zapražak, grahovom vodom nalij, dodav nekoliko žlica sladkoga vrhnja, pa pusti tako pokuhati, da preostane samo malo umake; onda stavi jaja u zdjelu i polij ih onom umakom.

JAJA STRENA

Na pol litre mlieka zamiešaj malo melje, stavi u to 5 jaja i dobro razmuti, pridaj izrezane limunove korice, malo sladora i sladke korice (cimeta); namaži maslacem tanjur nalij nanj jaja, podvrgni žeravicu i dók se malo opraži, pošalji na stol.

JAJA U KRIŽKE PRŽENA

Razbij jaja, koliko trebaš u lončić, prilij u njih sladka vrhnja, dodaj skosana peršina te jako smiešaj; poslie u ponjvicu, stavi nešto maslaca, uzmi jednu žlicu raztučenih jaja, daj da se po dnu ciele ponjve razide i tako speci, no toliko neuzmi maslaca, da bi te križke tonule u njem, izvadi jednu pa stavi drugu itd. Hoćeš li te križke same dati u juhu, prevraćaj ih u ponjvi, da se zarumene, ali u sredini da ipak ostanu mekane; onda ih rezkom juhom od vrhnja ili kakvom drugom polij i daj na stol.

JAJA U KISELJAČI

Kiseljaču (Sauerampfer) sitno skoši, na razbieljen maslac stavi, da se upirjani, poslie ga popraši meljom, a ostavi da se jošte pirjani, posoli, dodaj koju žlicu vrhnja i gleda, da se dobro prokuha; onda uzmi u šerpinju octa jednu a tri česti vode i nešto soli te pristavi, da se kuha; na to razbij jaja no pazi da ostanu ciela i da nebudu tvrda; umaku (sos) od kiseljače metni u zdjelu; izdavi jaja i stavi u zdjelu na umaku

Opazka. Jaja gotove s malimi pro-

mjenami još i na više načina, kojih u ovoj, na nekoliko tabaka odmjerenoj knjizi nemogu sve opisati, a scienim, da to umnoj kuharici nije uprav ni potrebno; ona će i sama činiti pokusa.

Kako dugo treba da se jaje za »umak« (mekano kuha, na to se nemože odgovoriti: tako i tako dugo; jer to visi od starosti jajeta, o debljini lupine itd. Jedan put dakako prokipjeti mora, pa izvadiš li ga iz vara te je vruće, da ga samo časak možeš u ruki držati, onda je »u mak« kuhano, a može se reći, da se »tvrdo« skuha pa 10 časova.

JAJA RACI NADJEVENA

U tvrdo kuhana jaja razpolovi duljinom, povadi im žumancad; poslie uzmi rakova maslaca; tri jaja, u mlieku močene žemlje, žumancad od kuhanih jaja, račje kosane repove, vrhnja, mirodija i sve skupa jako smiešaj, bielancad ovim nadjevom napuni, po zdjeli maslom namazanoj poredi, vrhnjem polij, te gore i doli metni žeravicu, da se rumeno opeče.

GOVEDINA

Tvrda govedina. Ako govedina neće da bude mekana, kad ju kuhaš, dodaj juhi pokle si ju spjenila, pol kavene žlicice rakije, i – meso će omeknuti.

—

PO MODI

Uzmi liep komad mesa bez kosti i porazbieli ga što butinom što slaninom

narezanimi podugoljasto poput maloga prsta. Prije skoši zelena peršina, nekoliko pečurica (champignon), osoli i oprpri, sve smiešaj te zavij s narezanom slaninom; onda tom slaninom i butinom poizbadaj pripravljeno meso, metni ga u šerpinju malenu, koliko je uprav to meso. U šerpinju stavi prije slanine, luka i mrkve, podugoljasto rezane, na to stavi meso i pokrij ga, da se kroz 4 ure pirjani, češće ga obraćaj, da neprigori; polij zatim litrom vina i s toliko čiste juhe, i neka se tako dugo pirjani, dok meso omehća; što je upirjanjeno,

prociedi sitašcem na meso. Tu govedinu »boeuf á la mode« možeš na stol i mrzlu dati.

HRVATSKA PRIPRAVA

U juhu dobru kuhanu izvadi govedinu viljuškom, poreži na komade, pomeći na dugu zdjelu, malo čistom govedjom juhom polij, da bude sočna i okolo nje napravi žlicom liep »govedji vienac«, što je zovu garniturom. (Vidi sliedeće poglavje).

GRUD S HRENOM

Kuhaj 6do 7 kilograma grudi, da bude mekana, izvadi iz juhe i ociedi; zatim napravi od badema hren s razbieljenim maslacem i posiplji ribanom žemljom. Pol sata prije no ćeš na stol dati, stavi ju na i pod žeravicu tako, da se opeče žutkasto poput žemlje. Na zdjeli se oko nje pravi vienac od zelena graška ili mrkve.

PODUŠENA

Liep komad govedine proizbodi podugoljasto porezanimi komadi u dimu

sušena jezika i slanine, osoli, zatim u šerpinju stavi nove slanine, luka i mrkve poput lista porezane, još limunske korice, cieloga prpra i kudraca (Kuttelkraut), pa na to metni govedinu; polij s 2 litre pol vina pol octa, nadolij vodom i dobro zaklopi, da se pirjani. Kad omeća, izvadi ju i mast oberi; korenje medjutim neka se dobro upirjani; govedinu stavi natrag u šerpinju, da se još jedanput pirjani; zatim izvadi na zdjelu, prociedi nanj sitašcem umake, a ostalu umaku možeš poslat na stol u umačnici (Sauceschale).

KANO DIVJAČINA

Govedinu natari solju i tučenom borovicom i prprom, a gore i dole metni borova lišća; kuhaj medjutim juhu od vina, octa, vode, običnoga zelenja i mirodija, dodav još nekoliko zrna borovice, kudraca i lovorova lišća; pa kad je ta juha dobro kuhana, polij njom meso i ostavi tako dobro pokriveno preko noći. Uztrebaš li ju, stavi ju na oganj, polij govedjom juhom, neka se kuha, da bude mekana; umaku prociedi sitašcem i stavi natrag u istoj posudi na oganj; daj u litru

sladka vrhnja, dvie žlice melje, dobro smiešaj i polievaj tim meso, da se još četvrt ure kuha; zatim poreži na jednake komade a okrajak zdjele uresi komadi citrone ili zelenim koprom.

GOVEDINA S VIŠNJEVICOM ILI MALINOVINOM

Mršavu govedinu prokipi, da bude mekana; na šerpinji razbieli maslaca, pridaj sladora, neka porumeni, metni unutar govedinu i ostavi odkrivenu da se sa svake strane porumeni, nalij malo pokrepne ili crne juhe i ostavi da

vri. Prije nego pripraviš u zdjelu, nalij nekoliko žlica vinovice i malinovine (Weichsel- oder Himbeersaft) pa više puta preobrati, da polagano vri.

GOVEDJI VIENAC (GARNITURA)

Jer se i kuhano i upirjanjeno meso običava oblagati zelenjem, valja paziti, da govedji vienac nebude iste boje, koju ima meso; kad je n. pr. meso rumeno upirjanjeno, onda će prama njemu krasan vienac biti iz zelena graška i mrkve ili n. pr. od zelena bažulja i sitnih kuhanih, obieljenih i ma-

slacom te vrhnjem polijanih i na soli pirjanjenih koruna.

Uz kuhano meso meći crvena kupusa na octu upirjanjena i upirjanjene korabe ili žuta kupusa i makaruna itd.

ZELENI PASULJ

Mlada zelena pasulja očisti, poreži uzduž kano rezance, obvari ga u slanoj vodi, ugrij masti, metni na nju skosana zelena peršina, na to prociedjen pasulj i posoli malo, pa je gotov.

MAKARUNI

Zamiesi s litrom čiste melje 2 jajaca i nešto vode, da se napravi sriednje tiesto, t. j. ni tvrdo ni mekano; š njega pravi put djetinjega prsta makarune, pa ih skuhaj u slanoj vodi, prociedi, metni u razbieljen maslac koju žlicu vrhnja, promiešaj dobro i podaj oko govedine.

Makaruni daju se u »vienac«: 1. sa sirom, 2. s peršinom, 3. sa sardelami, 4. sa šunkom.

KORUN NA KOCKE

Koruna skuhaj, oljušti, poreži na kocke, izprži crljenca i malo zelena peršina, metni na to korunove kocke, posoli, primiešaj dvie žlice vrhnja i podaj oko govedine.

VALJUŠCI OD KORUNA

Skuhaj i obieli koruna i vruč jošte protiraj kroz sito; pregnjetene stavi u zdjelu, osoli 2 žumanceta i nešto melje pa sve dobro smiešaj, pokušaj napraviti valjušak, skuhaj ga u vrijućoj

vodi; valjušci ako su mekani, dodaj melje; kad su dobri, skuhaj ih u slanoj vodi, prociedi i složi oko govedine.

RIŽKAŠA

Operi i skuhaj rižkašu u šerpinji, razbieli maslaca, skoši crljenca, kad porumeni, metni skosana zelena peršina, na to rižkašu, malo osoli, dobro promiješaj i podaj oko govedine.

SITNI KORUN

Skuhaj i obieli koruna, koj nije veći od

oraha, neka se na novom maslacu s nekoliko žlica sladka vrhnja i soli upirjani tako, da ostanu bieli; jedan vienac napravi od tih koruna a drugi od zelena pasulja.

GLJIVICE

Gljivice očisti i operi, na razbieljenom maslacu oprži skosana zelena peršina, osoli, oprpri, ostavi dotle pirjaniti, dok se umaka posve upirjani; pridaj žlicu melje i sladka vrhnja, zamuti, pridavaj vrhnja i pusti neka se gljivice dotle pirjane, dok ostane samo malo umake.

CRVEN KUPUS

Crvena zelja upirjani na slanini i octu i stavi oko govedine.

ŽUT KUPUS

Kupusa na osoljenoj vodi skuhaj i na maslu dobro upirjani.

ŠPARGA

Šparge na vodi skuhaj i kuhanu na maslu pirjani, ribanom žemljom posiplji te vrhnjem nalij i sladorom osladi. Tako [illegible] i karfiolom i vrganji.

UMAKE (SOSI)

OD ČEŠNJAKA (BIELA LUKA)

S dviju žemalja skini koru, metni u vodu, da se namoče, a u šerpinji razbieli masti, skoši 4 čene biela luka, metni na mast, a čim si to uradila, izpeci žemlje i dodaj u mast, pa dobro miešaj; nalij juhom, osoli pridaj vrlo malo šafrana, neka se prokuha i umaka je gotova.

OD CRLJENCA

Na maslacu, maslu ili masti razpusti na žeravici nešto sladora, pa kad porumeni, prodaj do 7 glavica na listiće sitno izsjećena crljenca, da se upirjani; kad porumeni, odmah mast popraši s malo melje, da se dobro popprži; nalij toliko juhe, octa i vina, da se umaka nesgustne, u tom luk opet prokuhaj i prije nego šalješ na stol, prociedi i oberi mast.

OD ČETRUNA (CITRONE)

Uzmi govedje juhe, nalij malo vina, da jedan var prokipi, izžmiči limun i metni podugoljaste četrunske korice u sladoru kuhane, neka još jednom prokipi te daj uz govedinu ili pečenku na stol.

OD SUHOGA HRENA

Kad je hren najljući, ostruži ga i stavi sušit, pa posve suha stuci na prah i stavi u škatulju; kad uztrebaš, uzmi od toga praha, stavi u ocat, koliko treba, i miešaj, postavi u to maslaca pa na žeravki neka jednom prokipi.

IZ ZELENA HRENA

Luka i peršina sitno skoši, pridaj k tomu narezana hrena i vlašca (Schnittlauch), pirjani na maslacu, s tim smiešaj ribanu i na maslu oprženu žemlju, metni u hren i prilijav dobre govedje juhe, pridaj mirodija i pusti dvie ure kipjeti. Ako li je pregusta, dolij još juhe i primetni nešto maslaca.

HREN S VRHNJEM

U šerpinju stavi žlicu masti, na to vrhnja, naribana hrena i bieloga kruha te malo mrzloga mlieka; metni žlicu melje, nekoliko stučenih badema pa sve dobro smiešaj; zatim ulij toliko kipućega vrhnja ili mlieka, koliko je potrebno, pridaj sladora i dok četvrt ure kipi, neprestano miešaj. Pripraviv za stol, posiplji, ako hoćeš, malo cimetom i muškatnim cvietom.

IZ MRKVE

Mrkve ostruži, okruglo izsieci, stavi u šerpinju, nalij dobre govedje juhe, pridaj skosana peršina i mirodija, neka dobro prokipi te zaprži meljom i maslacom.

IZ KISELICE

Na zapržak stavi očišćene i skosane kiselice, nalij govedjom juhom, malo poocti, osoli, metni dvie žlice vrhnja i pusti da vri.

OD ZELENIH KRASTAVACA

Krastavaca obieli i poreži ih na komadiće, dobro osoli i ostavi jedan čas u rasolu; zatim u šerpinju stavi masti, prisiplji dvie žlice melje, napravi rumen zapražak, nareži unj luka i zelena peršina, te pusti malo pirjaniti; k tomu prilij dvie žlice kisela vrhnja, zatim ugorke izžmiči i stavi unutar prpra, muškatnoga cvieta i po nešto mirodija primetni, neka se časak pirjani, da krastavci izgube duhu; zatim prilij govedje juhe i malo poocti, neka vri, dok se umaka sgustne.

OD KOPRA

Na rumen zapražak nalij juhe, stvari u šerpinju kopra, poocti i osoli, pridaj dvie žlice kisela vrhnja i pusti neka vri.

OD HLADNA HRENA

Četiri tvrdo kuhana jaja oljušti, povadi žumancad, na to dodaj utrvena hrena, umiešaj s octom bielim, osoli, osladori mrvicami sladora i pooli pa je umaka gotova.

IZ PERŠINA

Peršinova korenja ostruži i tanko poreži, oprži na maslacu a oprži ribane žemlje, poreži zelena peršina, stavi sve u šerpinju, nalij govedjom juhom, nęka vri, pridaj još mirodija, malo maslaca i vrhnja.

IZ POROGA LUKA

Uzmi 4 stabljike luka, poreži ih duljinom tanko i stavi na zapražak od maslaca i melje, neka se pirjani, zatim nalij govedje juhe, tri žlice vrhnja, malo poocti, osoli i pusti kipjeti.

OD JABUKA

Dvie tri rezke jabuke obieli i poreži u tanke listiće, opirjani ih na maslacu, da budu mekane, posiplji žlicom melje, na nabuhnu, pridaj nekoliko žlica juhe, od polak limuna podugoljasto porezane korice, nešto limunova soka i toliko sladora, da će umaka dosta sladka biti; još tomu dodaj dvie žlice vrhnja, neka malo prokipi, pa je umaka gotova.

OD KORUNA

Pet šest sirovih koruna obieli i u kocke poreži, na gusjoj ili kakvoj hoćeš masti nabuhni, na to stavi skosana peršina, i kad se dobro smieša, nalij malo govedje juhe i dvie žlice sladkoga vrhnja da još prokipi, onda je gotova.

OD LIMUNA

Razreži limunske korice duljinom, oprži ribane žemlje i nalij vina, da vri; zatim nalij govedje juhe, stavi unutar limunske korice pa izžmiči limun, pri-

daj prpra i muškatnoga cvieta, peršinov koren poreži na kocke i to pa skosana peršina stavi unutar i daj da vri; metni još unutar maslaca, žlicu vrhnja i pošalji uz govedinu.

OD GROZDIĆA (RIBIZA)

Litru biela vina s pol vode stavi na žeravicu da vri; u šerpinji raztopi maslaca, unj stavi 4 žlice naribane žemlje, malo poprži, nalij na to ono vino, da pol sata vri; k tomu dodaj tri žlice crvena grozdića, malo sladora i utuci 4 karamfilja, pa to neka još malo prokuha.

OD ŠIPKA

Ta se umaka pravi kano i prijašnja od grozdića samo mjesto naribane žemlje stavi melju a mjesto grozdića 2 žlice pekmeza od šipaka.

OD TUNJA

Zriele tunje 2 ili 3 skuhaj mekano, obieli i ribežem oribaj: onda u pol litre sladkoga vrhnja omješaj žlicu melje, nalij veliku žlicu juhe i neka nekoliko časovah vri; k tomu dodaj naribane tunje i sladora toliko, da je sladko, pa onda pusti, neka još malo provre i umaka je gotova.

OD SARDELA

Sardelam očisti kožicu, operi i od kosti otrebi; nešto zelena peršina i malo crljenca zajedno sa sardelom skoši, napravi rumen zapražak i stavi nanj ono, što si skosala, neka se malo zaprži. Nalij koju žlicu juhe, dodaj stučenoga prpra i napokon dvie žlice vrhnja, da se prokuha. Hoćeš li, možeš i limunom okiseliti.

OD ŽUMANACA

Za 6 osoba kuhaj u tvrdo 6 jaja; žumanca izvadi i u šaljici s octom razmiešaj, osoli i pooli, hoćeš-li, možeš dodati vlašca (Schnittlauch), pa je umaka gotova.

IZ RAKA

Prekuhaj 15 raka u slanoj vodi, zatim otrebi, iz lupine napravi račji maslac, sitašcem prociedi, prilij govedje juhe, izžmiči limune, prisiplji muškatnoga cvieta, začini i pusti malo kipjeti.

OD BADEMA

Litru sladka vrhnja i žlicu melje dobro smiešaj, nalij na to veliku žlicu juhe. oljušti šaku utučenih badema, posladori i napokon metni u to naribana hrena pa je umaka gotova.

OD ŽEMLJE

Sa žemalja odriblji koru, metni ih u juhu, da omećaju i da se prokuhaju na mrvice, medjutim razbieli maslaca, stavi nanj razkuhane mrvice-žemlje i naribana hrena, pa neka časak kipi.

OD GORČINE (MUŠTARDE)

Skuhaj 4 jaja tvrdo, tri sardele očišćene i otrebljene, nešto crljenca i zelena peršina skoši i u šaljici to nadolij muštardom, pa onda još posladori i poocti.

Gorušica (gorčica, sladčica, muštarda) pravi se ovako: gorušicu sitno stučenu kroz riedko sito dlanom prebaci, prosijanu metni u zdielu, dolievaj vinkota i kuhačom miešaj, dok bude kao tiesto; sad skupa pospravi i puštaj stati 10 – 12 ura. Zatim prilievaj vinkota i kuhačom iztanji tako, da

može u bocu (flašu) curiti; ako se u flaši previše sgusne, dolij opet vinkota. Ništa drugo. Ovako imaš gorušicu čistu i zdravu, dobru i jaku. Ovako napravljena gorušica može se više godina čuvati. Koji neće da bude jaka, neka ju prije u flašu metne.

Opazka. Svaka zna, da se u umaku daju: octeni krastavci, mrzla muštarda, octen i uljen grah na zmju i na mahunah itd.

VARIVA

Da sočivo bude sladko i da ide u tek, ponajprije treba da bude mekano. Nu kuharica se više puta badava muči, da ga skuha; rekao bi čim se dulje grašak vari, tim je tvrdji. Tomu je glavni uzrok tvrda voda. Ona se zato tako zove, što sočivo u njoj kuhano uvjek ostaje tvrdo. Ovo dolazi odtuda, što gotovo u svakoj vodi zdenčanici ima više manje vapna (kreča), koje se je u njoj otopilo, kad je tekla pod zemljom po vapnenom kamenju, budući puna ugljevite kiseline, pa kad

kuhaš sočivo, vapno se hvata za svako zrno sočiva poput tanane korice, koja nepropušta vode; tako dakle mora sočivo ostati uvjek tvrdo.

Kada dakle kuhaš, uzmi meku vodu a ta je potočnica. Jer kada tvrda voda za dugo teče po prudu, ugljevita kiselina izhlapi, a vapno se hvata za kamenje. No jošte ćeš bolje proći, ako sočivo jedno 12 sati prije kuhanja u vodu potočnicu ili kišnicu metneš, i u njoj ga ostaviš. Ovako namočen grah nabubriti će se i obreknuti, a pusti od sebe neku ljutu neugodnu stvar, od koje se voda požuti.

GRAŠAK

Razbieli maslaca, stavi nanj skosana peršina i otrebljena te oprana zelena graška s komuškami da se pirjani, i miešaj dobro da nepocrni; kad je upirjanjen, popraši ga meljom, a kad se melja upirjani, prilij nešto juhe osoli i zasladori pa se neka još časak prokuha.

GARDUNICA S GRAŠKOM

Gardunica (artičoki) obreži vrške, a dolnje čehuljice obtrgaj i metni kuhat u slanoj vodi; u šerpinji napravi zapražak, stavi nanj otrebljena graška, da se pirjani, kad omeča, polij ga govedjom juhom, neka se kuha. Kad su gardunice kuhani, izvadi ih, neka ohladne, operi, vlasastu im mezdru izreži i metni ih, da se s graškom još zajedno prokuhaju.

GARDUNICE S LIMUNSKIM SOKOM

U slanoj vodi skuhaj gardunica, pa ih stavi u mrzlu vodu, operi da ostane biele, a vlasastu im mezdru izreži, poslie na razbieljen u šerpinji maslac metni pol žlice melje, napravi zapražak, nalij malo govedje juhe, stavi unutar skuhanih garduna, zakiseli s limunskim sokom, osoli i pridaj muškatnoga cvieta, pa neka još jednom prokipi.

ZELENI BOB

Mlada boba stavi u slanu kipuću vodu, da nekolik provre, poslie ga stavi na zapražak od skosana zelena peršina i crljenca, da se pirjani, nalij juhe i pusti da naglo prokipi, napokon osoli, zaprpri i zašafrani.

KUPUS SLADKI

Očisti tri glavice kupusa, izsieci na tanke križke, složi u lonac i nalij hladnom vodom, da se prokuha; u šerpinji razbieli masti, metni na nju melje, da porumeni, zatim izsječena crljenca; ako je voda gorka izlij ju a nalij čiste. Na zapražak zatim stavi kupus, posoli, dodaj vrhnja, muškatnoga cvieta, pa se neka još zajedno prokuha.

KUPUS NADJEVEN (SARMA)

Razpolovi glavu kupusa, prokuhaj u slanoj vodi, dobro ociedi, koren izreži, te polovinu skoši s teletinom, slaninom, bosiokom, peršinom pa osoli i zaprpri, neka se pirjani; zatim uzmi u mlieku močena kruha i 3 žumanceta pa sve to zajedno smiešaj. Sad od druge polovice uzimlji jedan list za drugim i napuni ga onim nadjevom, razredi po zdjeli, nalij juhom, dobro skuhaj i malo meljom popraši; napokon juhu prociedi, mast oberi, natrag tu juhu nalij na kupus, pridaj kisela vrhnja i tako se neka pokuha, da se juha sgustne, te pošalji na stol.

KISELI KUPUS S VRHNJEM

Napravi zapražak s crijencem i meljom; na njem pirjani kupusa i prilij malo juhe; uzmi slaninskoga mesa i poreži na komadiće, smiešaj medju kupus, pa kad bude dosta pirjanjeno, pusti neka ohladni; zatim medju kupus smiešaj vrhnja, pomeći u zdjelu, odozgora polij vrhnjem i pospilji ribanim kruhom te opet pritopi.

KUPUS NADJEVEN ZA POST

Glavu kupusa, nu posve čvrstu, izrezav iz nj koren i srdčinu prokuhaj, te dva tvrdo kuhana jajeta komadiće riba, 15 očišćenih raka i pol u mlieku močene žemlje skoši i na maslu raztopi; zatim ostavi da ohladni, primiešaj mirodija i jaja i tim nadjevom napuni liste kupusa, te kako je gore rečeno, na maslacu pirjani i pošalji na stol.

KISELI KUPUS PIRJANJEN

Razbieli dvie žlice masti, dodaj tri žlice tučena sladora pa kad liepo zarumeni, pridaj sitno izsječena crljenca da nabuhne: sad izciedi kiselu juhu kupusa, metni na rumeni slador, i miešajuć ga velikom vilicom pusti neka se pirjani; zatim malo meljom popraši, neka se još časak pirjani, polij po tom nešto juhe, ali nesmije biti odviše jušno, pa neka se još sve zajedno prokuha.

KISELI KUPUS SA ŠĆUKOVINOM

Skuhaj kupus i šćukovinu, od ribe iztriebi koštice; namaži maslacem zdjelu, metni u nju mirodija i kisela vrhnja, dva komadića žemlje, zatim jedan red kupusa i ribe itd.; medju svaki red kupusa i ribe metni maslaca, kisela vrhnja i mirodija, a jetrica složi u sredinu; daj da na žeravici s tiha vri; oko kupusa na zdjeli možeš, oda šta hoćeš napraviti vienac.

KUPUS S JABUKAMI

Četiri komada liepa kupusa tanko izreži i polulitrom dobra vina polij, te stavi, da se u pokrivenoj šerpinji pirjani, da bude mekan; medjutim obieli do 15 jabuka, metni ih ciele ili razkomadane, samo sriedinu svakako izvadi, u pol litre sladorne vode, u koju izžmići sok četruna pa to metni pirjaniti, samo ne da bude odveć mekano, onda ih izvadi na tanjur i posladori, a onim kuhanim sladornim sokom polij kupus, više puta ga preobrati, da tako dobije liepu jasnu boju.

Kad hoćeš, da na stol šalješ kupus stavi u sriedinu zdjele, a jabuke u vienac oko kraja.

KORUN (KRUMPIR)

Koruna (Crnogorci vele: rktol), operi u slanoj vodi skuhaj, otrebi, poreži, zatim u šerpinji razbieli maslaca i na njem korun pirjani, dok zarumeni; prilij malo govedje juhe pa neka još malo vri.

KORUN S PRŽOLICOM

Uzmi kilo pržolice, odsieci kosti, pržolice stuci i osoli, da budu pol sata u razsolu; onda u šerpinju metni malo masti, četiri glavice izsječena crljenca i ostavi, da se s pržolicom dotle prži, dok bude mekana; moraš dakako često prevraćati. Kad je dosta mekana, izvadi ju, poreži uzduž u komade, stavi opet u šerpinju, pa na njih pol litre vrhnja, da se malo pirjani. Uzmi medjutim kuhanih pa obieljenih koruna, izreži ih na listiće, pomaži zdjelu ili mjerilo (model) maslacem,

polij s malo vrhnja, pa onda stavi red pržolice i umake od luka, u kojoj se je pržolica pirjanila; na to opet red koruna s vrhnjem itd., dok zdjela ili mjerilo bude puno, samo dovrši s korunom, polij vrhnjem, posiplji žemičnimi mrvicami i pridaj malo maslaca. Odozdo i odozgor namjesti žeravice.

Tako se korun može pripraviti i s tvrdo kuhanimi jaji, slažuć red koruna, red oljuštenih i razpolovljenih tvrdo kuhanih jaja s vrhnjem, što malo osoli. Možeš korun zgotoviti i bez ništa samo s maslacem i vrhnjem.

KORUN SA SARDELAMI

Skuhaj, obieli i poreži na listiće koruna; skuhaj i telećega opornjaka (Bäuschel) i izsieci ga, a sitno izsieci zelena peršina, glavicu crljenca, 5 opranih i od koštrike očišćenih sardela; razbieli maslaca i nanj ono stavi; osoli pa se neka pirjani. Sad na zdjelu na nekoliko komadića maslaca stavi red koruna, osoli ga, onda opet metni na to sladkoga vrhnja i maslaca, pa opet red telećega opornjaka itd. Gornje neka budu za ures poduguljasto porezane sardele, koje se neka žuto opeku.

KORUN NADJEVEN

Dobra koruna skuhaj, obieli pa ohladi; onda malo odreži, da se svaki uzmogne na zdjeli osoviti; a odozgor malo za zaklopac odreži, pa korun zatim oprezno izdubi. Medjutim teletine skoši, od maslaca napravi umaku, u nju metni skosanu teletinu sa skosanom špargom i račjimi repovi, pridaj muškatnoga cvieta pa to sve neka dobro prokipi i tako se pokuha, da od umake nestane ništa. Tim napuni izdubene korune, pokrij ih odrezanimi zaklopci, poredi ih na zdjeli,

polij sladkim vrhnjem i maslacem, pa se neka dotle peku, dok liepo požute. Za vienac oko njih možeš staviti kobasice.

CVIETAČA S MASLACEM

U slanoj vodi skuhaj cvietače dodavši malo maslaca, zatim ju izvadi i po zdjeli poredi poput ružice pa ju razbieljenim maslacem polij i umakom od tri žumanceta, malo melje, oreška, limunova soka i dvie žlice dobre juhe; to se dakako vruće s vrućim maslacem lieva na cvietaču.

ZELENA I BIELA CVIETAČA

Karfiolam, čisto opranim obreži stablike i skuhaj ih u dobro osoljenoj govedjoj juhi, nu tako da ružice ostanu liepe, zatim od maslaca napravi malo umake, a karfioline stablike u govedjoj juhi skuhaj, da budu mekane tako, da se budu dale na sitašce pregnjesti; onda prociedjene stablike polij onom umakom od maslaca, pa neka nekoliko puta provre, dok se bude vidila kao laka kašica. Onda to metni na dno zdjele, u sredinu stavi zelene cvietače, a uz njih pritisni biele, da

budu oboje kano jedna velika ruža, na okrajku zdjele načini vienac od tanko rezana jezika ili šunke.

ŠPINAC

Špinaca (spanata) otrebi list po list, operi i skuhaj u slanoj vodi pa sitno skoši i dobro prociedi; medjutim napravi zapražak i pridaj luka, da se pirjani, dok bude rumen; metni na to špinaca i nalij juhom, da se kuha da ne bude odveć gust, ni odviše riedak.

KORABA S NADJEVOM

Korabe izreži i u slanoj vodi skuhaj, u zdjelu uzmi maslaca i vrhnja te u to stavi nekoliko korabe, onda jedan red nadjeva, pa opet red korabe i red nadjeva; namaži ga vrhnjem, polij malo juhom a da neprigori, metni odozdo i odozgor žeravice, da se liepo rumeno speče a onda daj na stol s umakom od maslaca.

Nadjev napravi ovako: U šerpinju metni 4 komadića slanine i pol glave crljenca luka, te na tom pirjani jednu funtu izrezane teletine; zatim to izvadi, pridaj malo mozga, pa u mlieku močene žemlje, tri ciela jajca – sve to sitno skoši, osoli i dodaj muškatnoga cvieta.

MRKVA PIRJANJENA

Sitno poreži mrkve i glavu crljenca te stavi na maslac s peršinom pirjanit; osoli i oprpri; mrkvi možeš pridati u šerpinju na pol kuhane bravine ili slaninskoga suhoga mesa, dakako porezavši ga u komade; naspokon popraši meljom i prilij dobrom govedjom juhom pusti da kipi.

MRKVA S KORABOM

Očisti i poput listića nareži mrkve i korabe, izrazačem napravi polumjeseca i drugo što hoćeš, od svakoga po jednaki broj; u šerpinji razbieli maslaca, stavi nanj zelena peršina i ono, pa se neka pirjani, dok bude mekano, ali nesmije porumeniti; popraši malo meljom i neka se još časak pirjani; nalij tad dobrom juhom, posladori i ostavi da prokipi.

Oko toga napravi vienac kobasicami od moždjana ovako: U osoljenoj vodi skuhaj moždjana, stavi ih u studenu

vodu, izvuci im tanku kožicu i sitno ih izreži, medjutim razbieli komad maslaca, stavi nanj skosana peršina i moždjane, osoli i oprpri te posiplji prgišćem mrvica od žemlje, polij malo juhom i daj da se prokuha, zatim uzmi oblata (hostije), razpolovi i zamaknuv polovinu u vodu metni na nju malo moždjana te zavij, onda umoči u raztučena jaja pa provaljaj polak u mrvicah naribane žemlje i polak melje; pa radi tako i s ostalimi moždjani, te ih liepo na maslu speci.

REPA KISELA

Ribane repe nalij vodom, da se kuha; napravi zatim zapražak s krupice (Gries) i začini te pusti da još malo vri, napokon primješaj kisela vrhnja.

REPA UPIRJANJENA

Obieli repu, poreži na kocke, u šerpinju razbieli maslaca, pridaj sladora i prisiplji malo melje, daj da zarumeni, zasiplji na to repu, osoli i pusti pirjaniti; zatim prilij malo govedje juhe, pridaj mirodija i kad šalješ na stol, stavi gori mesa, kakva hoćeš.

ŠPARGA

Očisti šparge, koje nisu stare, sveži ih koncem u kiticu, skuhaj u slanoj vodi ili juhi, da nebudu premekane; složi u zdjelu, polij s pol litre vrhnja i posiplji mrvicami ribane žemlje i nešto sitno stučena sladora, pridaj nekoliko komada maslaca, pa metni odozdo i odozgor žeravice, da se prokipi i podaj na stol.

KELJ

Čvrstih glavica kelja očisti i u slanoj vodi skuhaj, da bude mekan, pa ga ociedi, da bude hladan; zatim izreži na 4 česti; razbij jaja i uvaljaj u njih kelj, pošto si š njimi smiešala u polak mrvica od ribane žemlje u polak melje, te peci to na masti, onda složi u zdjelu redom malo maslaca, onda kelja, opet red vrhnja itd., a dok se svrši odozgor i odozdol metni žeravicu i pusti pol sata, da se kuha.

KRASTAVCI NA UMACI

Obieli krastavaca, poreži okruglo ili poduljasto kako hoćeš, malo ovari da nebudu premekani; pridaj maslaca, izreži crljenca, stavi unutar krastavaca te pirjani. Kad hoćeš na stol dati, osoli i oprpri.

CELER S VRHNJEM

Očišćena celera razreži i u slanoj vodi skuhaj, zatim na maslacu s crljencem pirjani, meljom popraši, osoli i polij vrhnjem u koje si pomiešala dva žumanca.

KRASTAVCI NADJEVENI

Obieli krastavaca, izreži okruglo ili poduguljasto, mezdru izvadi, uzmi kuhane tuste slanine i mesa, kakva hoćeš, te ga skoši i s vrhnjom, jajcem i ribanim kruhom smiešaj, krastavce ovari, poslie na juhi skuhaj, po zdjeli osovce poredi, onim nadjevom napuni, kakvom juhom polij, pokrij i odozgor pusti zarumeniti.

KOPRIVA (KANO ŠPINAC)

Kopriva inače žara i žigavica zvana (Urtica divica, i Urt. urens L., Brenunnessel) često služi za hranu životinji. Tako znamo, da graničarke množinu mladih tuka većim dielom koprivom hrane, a gdje gdje i kravam ju polažu kao veoma dobru krmu, dapače ju suše i za zimu spravljaju. Naproti neće svatko znati, osobito komu ta neubada do srdca, da je i ona ljudstvu koristna kao jestivo. Naši starci, koji jur doživiše gladna godišta, pripovjedaju, od koje usluge tada kopri-

va, kad ona pomješana s dračem jedinu hranu ubogih sačinjavaše. Nu valja ju kao špinac na tanko kosati i poslje na maslu pržiti. Ovako dobi tek kao špinac, upravo ju čovjek niti nemože razlučiti od njega. Mnogi se je već ljuto prevario, da špinac jede, dočim nije njemu ni traga bilo.

VARICA

Uzme se kukuruz i grah, ili pšenice i grah i ovo u loncu skupa svari, zatim osoli i eto varice.

LUKOVNICA (LUKOVA, LUKOVAČA)

Ova je dvojako varena ili nevarena ili vruća ili hladna. Prva se pravi ovako: Utrgaj lukova perja (kakvog imaš) izreži poput mladoga kupusa i uzvari u loncu. Poslie razmuti u mlieku ili ako tog nemaš, u vodi, brašna, uspi u tu lukovnicu i pridodaj dvie tri žlice skorupa, ovo sve prokuhaj i lukovnica topla je gotova. Druga se pravi: u stučen bieli lug ulij octa raztvorena vodom. Ova se jede s vručim hliebom uz post.

VARIVNI OBLOZI (BELEGE)

TELEĆE KOBASICE

30 dekagrama teletine izreži na komadiće i namoči u mlieku, zatim uzmi nešto govedje grudi, izsieci ju na kocke i stavi u mlieko s nekoliko mozga i slanine; izvadi onda sve iz mlieka i u mužaru stuci, osoli, oprpri, pridaj češnjaka i mirodija te taj nadjev dobro smiešaj i nadjeni njim teleće crievo, sveži ga i u šerpinji pirjani.

MESNE KOBASICE

Sitno izsieckaj 30 dekagr. teletine ili janjetine, malo skosana zelena peršina, jednu žemlju u mlieku nakvašenu i dobro izžmikanu pa sve dobro smiešaj, razbieli maslaca, umiešaj dva jajca i jedno žumance, malo izsiečene limunove korice, osoli, oprpri, pridaj dvie žlice vrhnja i dvie mrvice od ribane žemlje, sve smiešaj, napravi rukom male kobasice, uvaljaj u jaja i peci u masti; nu ova neka nebude odviše razbieljena, jer se kobasice u sriedini nutarnjoj nebi dobro spekle.

PRŽENE TELEĆE NOGE

Skuhaj u vodi teleće noge, da budu mekane, onda od njih odbaci noge, a ono meso, što je ostalo izreži na komade, posoli, metni u melju, iz ove u raztučena jaja, iz ovih u mrvice od ribane žemlje i peci u masti, samo ova nesmije da bude odviše razbieljena.

KOBASICE OD MOZGA

Teleći i janjeći mozag u slanoj vodi skuhaj, očisti od oponice, te izreži vrlo sitno, u šerpinji medjutim razbieli maslaca da bude vrelo, metni nanj skosana zelena peršina, posoli, oprpri, pridaj žlicu mrvica ribane žemlje i nalij juhom, da se dobro prokuha; zatim razpolovi oblatu, namoči u hladnoj vodi, stavi na nju i zavij ono, što si sitno skosala, uvaljaj onda tu kobasicu u jaja pa u polak žemičkih mrva u polak melje .

KVAŠENICA S MOZGOM

Teleći mozag skuhaj u slanoj vodi, onda mu skini oponicu, skoši zelena peršina i crljenca luka, metni u mozag, posoli i oprpri te dobro smiešaj; zatim razreži popreko komade žemlje, naliči mozag na komad žemlje a drugi komad na to priklopi, uvaljaj u jaja, stavi u mrvice od ribane žemlje, i speci na razbieljenoj masti.

KVAŠENICA S TELEĆOM SLEZENOM

Teleću slezenu raztri, a zelena peršina i limunove kore skoši; u šerpinji razbieli maslaca, metni nanj tri žlice mrvica od ribane žemlje i na njih slezenu da se malo osuši i boju izgubi, posoli, oprpri, pridaj malo vrhnja, sve izmiešaj, da se uzmogne *ličiti*. Žemlju razreži na komade, pa jedan onim namaži a drugi priklopi nanj, uvaljaj ih u jaja .

MESNE HRUŠKE

Krmetine s malo slanine sitno izsieci i posoli, pa onda pravi kugljice i uvaljaj i po žemičnih mrvicah na daski tako, da jedan kraj bude rtast (špičast) a drugi debeo, onda ga pritisni nožem, da bude kano hruška ili što drugo, a od mrkve odreži držak te ga zabodi u uvaljano meso; to liepo poredi po tepsiji i lagano peci, a kad je jedna strana rumena, prevrni drugu i kad bude vrieme, stavi na varivo.

KOBASICE IZ KRAPOVINE

Krapa očisti, ostruži i od koštice otriebi; a uzmi peršina, limunske korice, prpra, muškatnoga cvieta, majurana i korice od žemlje u mlieku namočene i od dva jajca pržetinu, sve skupa skoši i s 3 jajca smiešaj, s tim očišćenu krapovinu zamiešaj, stavi u šerpinju, razbieli maslaca i zajedno pirjani, pa onda tim nadjevom napuni janjeća crieva i speci ih.

TELEĆA REBARCA

Rebarca okruglo obreži, ostaviv malu koštícu; meso s jedne i druge strane stuci, zatim u razbieljenom maslu razmoči i oprpri te ostavi tako; raztuci medjutim jajce pa u tom moči, meljom posiplji i onda prži.

SVINJSKA REBARCA

Prigotovi ih kao teleća

stuci, osoli i oprpri da tako ostanu jedan sat; poslie u ponjvi razbieli maslaca, stavi unutar rebarca (karbonadle) i oprži ih; napokon prilij, malo octa i sitno porezana luka, pa se neka časak pirjane.

TELEĆI OPORNJAK

Teleći opornjak (Bäuschel) očisti, poreži u komade, umoči u raztučeno jaje, uvaljaj na mrvicah žem ljičnih (Semmelbrösel) i prži na maslu.

ZASLANINJENO SRDCE

Teleće ili janjeće srdce proizbodi slaninom, stavi ga ili cielo ili razpolovljeno na zelenje, drobninu i listiće slanine, polij kadikad malo juhom, stavi žeravice i odozgor a gledaj, da bude smočno.

PRŽENI BUBREZI

Svinjske ili janjeće bubrege poreži tanko i prži ih samo časak na nagloj vatri na luku; osoli ih i oprpri a ako hoćeš i poocti.

Opazka. Osim tih obloga stavlja se na variva još: šunka, suho meso, pržena riba, treska (Stockfisch), jaja, pražetina i koješta prženo, o čem je bilo govora u »zakuscih«. (Vidi drugi odsjek.)

JUŠAD (EINGEMACHTES)

PRIPRAVA JUHE ZA JUŠAD

Obično se jušad pravi s govedje juhe, nu bolja je, napraviš li ju ovako: Uzmi govedine, telećih kosti, vrata, glave i drugih komadića, koji ti ostanu od pečene živadi, uzmi i malo šunke, crljenca luka, bosioka, celerova lišća, mrkve, lovorova lišća, nalij to vodom i pusti na žeravici pirjaniti (tenfati); kad meso bude meko, mast oberi, juhu

na sito prociedi i njom nalievaj piliće, teletinu, golube i što hoćeš da bude na jušad.

PILIĆI U KOPRU

Piliće priugotovi kao na jušad šerpu pak metni malo maslaca, umješaj mu dvie žlice melje i jednu glavicu črljenca luka; nadolij juhom da vri, onda prociedi na sitance i metni unutar piliće, pa žlicu octa, tri žlice vrhnja, prgišće kopra, nešto sitno izsječene limunove korice i daj da dotle vri, dok se pilići neskuhaju; meso složi u zdjelu i odozgor polij umaku.

PILIĆI S KARFIOLOM

Piliće očisti, izsieci na komade; u šerpinji razbieli maslaca, ali ne odveć jako, metni nanj 3 žlice melje, nalij juhom i dodaj dvie žlice vrhnja, da sve zajedno vri. Umaku ociedi, položi piliće i nalij na njih umaku, da se lagano kuhaju, dok omehćaju. Karfiolu prije očisti i u slanoj vodi prokuhaj; ako joj je cviet malen, metni sav, ako je velik, razsieci ga na četiri česti i složi s pilići u umaku i osoliv pusti, da se zajedno kuha. Davajuć na stol, piliće složi u sredinu a karfiolu na okolo, u umaku razmuti dva žumanceta i polij preko pilića i karfiola.

PREKUHANO PILE (HEISSABGESOTTENE HENDELN)

Pile očisti i poreži u komade, pa malo osoli; u šerpu metni črljenca, mrkve, zelena prešina, nešto prpra na zmju i mirodija te 5 karamfilja, nalij s 3 česti vode a 1 česti octa, stavi na to pile i ostavi kipjeti, dok pile bude na polak mekano; onda u drugoj šerpi razbieli maslaca, stavi nanj dvie žlice melje, onda prociedi juhu od pileta u šerpinju, gdje je maslac, umaku umješaj i metni pile i 3 žlice vrhnja, da se s tim k[illegible]

PILE S PAPRIKOM

Očisti, poreži i osoli piliće i metni ih pirjanit na izrezana črljenca i na nešto maslaca u šerpinji; popraši ih žlicom stučene paprike, pokrij ih i često zdrmaj, da se mekano upirjane, onda ih još popraši meljom, polij govedjom juhom i pridaj malo sladkoga vrhnja, te im se pusti lagano kuhati obiruć marljivo pjenu; kad budu kuhani, poredi u zdjelu.

PILIĆI S UMAKOM OD ZLAĆANIH JABUČICA

Piliće očisti kao i obično razreži, na maslacu pirjani, malo meljom i pregnjetimi u juhi prekipljelimi zlaćanimi jabučicami napuni i pusti ih dotle vreti, dok budu mekani; napokon pridaj veliku žlicu sladkoga vrhnja i nešto sladora; naredi ih liepo u zdjeli i polij ih umakom.

PILIĆI S UMAKOM OD NARANDJA

Uzmi tri pileta, očisti i namjesti i proizbodi ih sitno poput rezanaca izrezanom slaninom te peci samo dotle, dok dobije liepu žutu boju. U šerpinji načini od maslaca žut zapražak, nalij juhom, metni nešto korice, onda narandja i limuna, komad sladora, sok čitave narandje i polak od limuna i pusti da sve to zajedno vri; odzgora oberi svu mast sa umake, metni unutra piliće, da se još nekoliko časova prokuhaju da je jelo gotovo.

PILIĆI IZREZANI (EN FRICASSÉ)

Piliće očisti i poreži, na šerpi razbieli maslaca, metni nanj dvie žlice melje, jednu glavu črljenca, kiticu zelena peršina, nalij juhe i pridaj malo muškatnoga cvieta, pa pusti da se umaka prokipi, onda ju ociedi, metni na nju piliće da se skuhaju, kad ih hoćeš na stol dati, razmuti u lončiću dva žumanca i s umakom zajedno miešajuć na žeravici daj da malo stvrdne, onda piliće poredi na zdjeli i polij ih umakom. – Možeš piliće, ako hoćeš, na stol dati i s kiselom umakom.

NADJEVENI PURAN

Purančića, kad zakolješ i očistiš, na plećih po duljini razreži te osim krila i boca izvadi mu kosti pomnjivo tako, da kože nepovrediš, onda uzmi 30 deka teletine, uvari na žeravici ili u kropu, te to i gusja jetra, i nešto slanine sitno izsieci, nekoliko jelen gljiva (tubercitarinum) i pečurica izreži i na maslacu sa zelenim peršinom, sitno skosanim vlašcem pirjani, osoli i oprpri, pa onda sve, pošto si još dobro smiešala s jednim cielim jajcem i jednim žumancetom metni u purana a

kožu mu na plećih opet sašij. Izreži tanko slanine, obloži njom purana, zavij dobro koncem i stavi ga u šerpu, koja od njega nije veća; polij ga tu trima žlicama dobre juhe, a četvrt litra biela vina i pusti lagano vrieti. Kad je puran dosta mekan, izvadi ga i stavi, gdje se nemože ohladnjeti, i oberi s umakom mast, umaku sitašcem prociedi i pusti dotle kuhat, dok ga samo malo ostane. Onda s purana uzmi slaninu, stavi ga u zdjelu, polij umakom i napravi na okrajku zdjele vienac od malih koruna (krumpira, krtola).

HLADNI PILIĆI

Dvoje pilića zakolji, očisti i u dobroj govedjoj juhi upirjani; onda dvie velike sardele sitno izreži i smiešaj ih u finom ulju (Aixer Oel), zasmoči sokom od polak limuna i malo jakim octom poocti. Zatim ohladjene piliće liepo izreži i svaki komadić u dobru smiešanu umaku (sos) umoči, poredi u zdjeli, pa zasiplji kosanom limunskom koricom i koprom.

KOPUN ILI PURAN PIRJANJEN

Kopuna ili purana zakolji, iznutra dobro osolji, na grudi limunovim sokom namaži, slaninom proizbodi i slaninskimi listovi obloži, pa se neka pirjani pod žeravicom na korenju, mesnih odpadcih i nešto juhe. S umake oberi mast, umaku ociedi i polij njom u zdjeli priredjena kopuna ili purana.

Tako pirjanjeni kopun ili puran daje se s umakom, kakvom hoćeš.

KOPUN S LJUŠTURAMI

Očisti liepa kopuna, posoli ga i rumeno sočno ga speci onda napravi žut zapražak, pridaj žemljičnih mrvica i nekoliko skosanih sardela, nešto zelena peršina, limunske korice i malo porezana luka, polij dobrom juhom i pol litre biela vina, da se časak kuha. Uzmi svježih ljuštura, operi ih u vinu, prokuhaj ih s pečenim kopunom i onda priredi ovoga na zdjelu i polij ga umakom metnuv i ljušture unutar.

PIRJANJENA GUSKA ILI PATKA

Očišćenoj guski ili patki razreži na trbuhu kožicu, izvadi kost; uzmi medjutim ukreta, mrkve, repe i poreži tanko te na masti pirjani, k tomu mužeš dodati suha mesa ili klobasica, popraši meljom, prilij malo juhe i ostavi da se dobro upirjani. Kad je gotovo, zamiešaj dva žumanca, te ovaj nadjev pomeći u gusku ili patku, da se pirjani; pridaj malo mirodija i onda s umakom polij pa daj na stol.

TELEĆI PAPRIKAŠ SA ŽLIČNJACI

Izreži teletinu na kocke, skoši zelena peršina i črljenca, upirjani na maslacu, osoli i metni na to teletinu, da se pirjani; popraši meljom, nadolij juhom i pusti, dok se upirjani; k tomu dodaj paprike i dvie žlice vrhnja. – Uz takovu teletinu davaju se na stol žličnjaci.

TELEĆI MOŽGJANI S LIMUNSKOM UMAKOM

Razbieli maslaca, pridaj mu melje, popprži ju s dviema polutinama glave črljenca i tada napuni šerpu juhom; kad se umaka pokuha, izvadi črljenac, a metni unutar koricu limuna a limunskoga soka. Možgjane u slanoj vodi prokuhaj, š njih kožu izvuci i na jednake ih komade poreži, u umaku stavi i ostavi, da se nekoliko časova kuha.

TELEĆA GRUD SA SÁGOM

Iz grudi izvadi rebra i daj da prokipi; u šerpu stavi slanine, luka, mrkve, sve to na listiće porezano i metni na to grad, da se lagano pirjani; kad liepo porumeni, izvadiju, popraši ju meljom, pusti da porumeni, nalij juhom i malo poocti, pa se neka prokuha; onda sitašćem ociedi, metni natrag grud unutar i poduguljasto izrezane limunske korice, tri žlice sladkoga vrhnja i dva lota saga, koj se prije mora otrebiti i očistiti; to se mora dotle pirjati, dok sago omeča. Priredjujuć metni grud posried zdjele i prelij ju umakom, a na okrajku načini vienac.

JEZICI U UMACI

Govedjih jezika skuhaj u slanoj vodi, dok budu mekani; onda svuci š njih kožicu, složi ih u šerpu, k tomku dodaj na listine porezane slanine, glavicu črljenca i jednu mrkvu, porezano sve u listiće, pridaj nešto mirodija i 8 kranfilja pa sve zajedno upirjani na žeravici, dok nedobije liepu mrku boju; popraši onda žlicom melje, da požuti, nalij na to koliko vina toliko juhe i ostavi, da se dobro ukuha a zatim prociedi kroz sito. U drugu šerpu metni 3 do 4 lota krupna grozdića i toliko sitna uzduž porezana badema, složi na to jezike i dobro prokuhaj. Kad hoćeš, da prirediš, proizbodi jezike bademi, umaku ulij u zdjelu i jezike stavi odozgor.

GOVEDJI PAPRIKAŠ (GULAŠ)

Poreži što sitnije govedje meso, metni u šerpu masti kolik je orah, na to izrezana črljenca i meso sve zajedno da se pirjani u svojoj juhi, koja će od mesa izići, onda osoli, zaprpri i kad se pokuha juha, popraši malo meljom, da se opet malo upirjani, nalij malo vode, da se dobro prokuha pa je gulaš gotov.

PISANA PEČENKA

S pisane pečenke (Lungenbraten) svuci kožicu, zatim na tanjur stavi malo soli, karamfilja i prpra te dobro smiešaj i tim posiplji pisanu pečenku. Onda uzmi šerpu, obloži ju slaninom, črljencem s nekoliko komada butine, šest ćena češnjaka, malo bosioka, limunske korice, šest zrna prpra, 4 karamfilja, mrkve, malo celera, dva peršinova korena, na sve to stavi pisanu pećenku i podvrgni žeravku, da se s tiha pirjani (tenfa) poslije ulij mjericu octa, popraši malo meljom, nalij dvie

žlice juhe, pisanu pečenku obrni i pusti još časak pirjaniti. Napokon premetni u drugu šerpu, nalij gore umake i ako nije dosta kiselo, izžmiči limun, pridaj dvie žlice kisela vrhnja pa se neka još časak prokuha.

PISANA PEČENKA SA ŠIROM

Pisanu pečenku kroz noć usalamuri (pacaj), onda u širi (moštu) pirjani, pridaj sladkih korica (cimeta), karamfilja i limunskih korica, zatim pirjanjenu pečenku, metni u zdjelu, na nju sitašcem prociedi umaku, i ako hoćeš dati s hrenom, onda pečenku polij vrhnjem i umakom.

UPIRJANJENA PISANA PEČENKA

Uzmi prednju čest pisane pečenke, svuci sa nje oponicu i osoli pečenku, u šerpu složi slanine, črljenca i mrkve, sve porezano na listiće, onda na to položi meso, da se lagano pirjani a sve pomalo polievaj juhom, da nebi zagorilo i duhu dobilo. Kad već bude mrkožuto, nalij malo octa, koju žlicu vrhnja i ostavi još časak pirjaniti, zatim meso izvadi i sitno izreži. Zelena peršina, veliku glavu črljenca i malo češnjaka sve zajedno skoši. U šerpu stavi žlicu vrhnja i nešto maslaca, po-

loži na to red izrezana i upirjanjena mesa, posiplji ga skosanim peršinom, črljencem i češnjakom, polij opet vrhnjem, maslacom i jednom žlicom octa; onda stavi opet meso itd. dok sve poredaš; metni odozdo i odozgor žeravice, neka se lagano upirjani.

dom, dodaj nešto octa i limunove korice, pa se ta umaka neka dobro ukuha; s umake oberi žlicom odozgor mast i umaku kroz sito prociedi, žlicom protisni u drugu šerpu, na to metni meso i korune i dvie žlice vrhnja, pa dobro provri. Kad priređuješ, meso složi u sredini a korune naokolo.

VOLOVSKI REP

Posieci na komade volovski rep i operi ga; zatim napravi salamuru, ovako: U šerpu stavi polak octa polak vode, glavicu črljenca luka, lovorova lišća, bosioka, limunske korice i kramfilja, pod šerpu podgrni žeravice, a kad prokipi, stavi unutar volovski rep da se pirjani (tenfa), dok bude mekan; zatim u drugoj šerpi napravi rumen zapražak, zalij malo govedjom juhom, metni pirjanjeni volovski rep unutra a sa salamure oberi mast, te salamuru sitašcem procjedi na rep,

neka još malo kipi; prilij malo kisela vrhnja pa onda šalji na stol.

JETRA

Kad na vinu i juhi što pirjaniš, onda jetra od živadi teleća i janjeća, komade žemalja, jedno jajce i peršinovo korenje oprži, sve sitno stuci, metni u šerpu k mesu, nalij juhom, pridaj mirodija i limunske korice, dobro s mesom prokuhaj i gotovo je.

PIKAT (FILECI)

Uzmi pikati (fileka), čisto ju operi, stavi u lončić nalij vodom, osoli i stavi, da se dvie ure kuha, poslje prociedi i kada se ohladi, poreži ju podugoljasto poput rezanca, medjutim u šerpu stavi maslaca, žlicu melje i pridaj skosana peršina, pusti zarumeniti, unutar sasiplji malo muškatnoga cvieta i prpra te pokriv pusti prekipjeti. Kad je vrieme na stol dati, uzmi u lončić vrhnja, razmuti ga s dva žumanca, to izlij na pikat, žlicom smiešaj i kad još malo prokipi, onda je gotovo.

PIRJANJENA PRŽOLICA

U šerpu metni malo masti, zelena peršina, koju čenu češnjaka, nešto limunove korice, sve sitno skoši i u šerpu metni, dodaj malo u zmju prpra, operi przolicu (Rostbraten), utuci i posoli, složi u šerpu i poklopi, da se lagano pirjani, počesto polievaj žlicom dobre juhe, da ostane samo u maloj umaci, oberi mast, nalij još nešto juhe, malo octa, koju žlicu vrhnja i ostavi da se dobro upirjani. Meso složi u zdjelu a umaku polij odozgor.

DIVLJE PRASE

Meso divljega praseta dobro operi i pusti u vodi stati, onda ga metni u lonac, nalij s dvie česti crna vina, a jednom česti octa, osoli, pridaj lovorova lišća, črljenca luka, malo limunove korice, mrkve i svakakovih mirodija i ostavi da se kuha, dok bude mekano. Napravi zatim umaku od šipaka; meso poreži i metni u zdjelu, izreži limun. Uzmi vrlo malo onoga kropa, u kojem se je kuhalo meso, umaku ulij u umučnicu (šalicu) za sebe i tako pošalji na stol.

TELEĆI KUK NADJEVEN

Kad je kuk skuhan, gornju mu čest mesa nožem oddieli; medjutim pripravi skuhane slanine, mesa, mozga volovskoga, bosioka, namočene žemlje, dva jajca i dvay žumanca, pridaj mirodija, skoši, zamiešaj ribane žemlje; tim nadjeni kuk, zašij, stavi u šerpu obloženu prije slaninom; onda polij maslacom, ribanim kruhom, posiplji i stavi pod i nad žeravicom; kad je pečen polij ga vinskim umakom ili juhom.

JANJEĆA LOPATICA NADJEVENA

Lopaticu osoli, natakni na ražanj i speci, a onda medju grudi i lopaticu stavi nadjev ovako priugotovljen: Uzmi zelena peršina, limunske kori-ce, malo u mlieku smočene žemlje, muškatnoga cvieta. Onda postavi u šerpu, prilij malo juhe, limunskoga soka, osoli i pusti da se pirjani.

GALANTINE

Pitoma ili divlja perad, koja nije dosta debela, može se nadjevom napuniti u tako zvanu francezku galantine. Očišćena perad duljinom se na plećih izreže i meso od kosti ostruže ali ta-ko, da se koža nerazdraplje; izva-djeno meso sitno se skoše te smieša s nešto mozga ili slanine, soli, mirodi-jami i peršinom, i to sve skosano metne se u praznu kožu, gdje se preostalo meso ostavi jednako debe-lo. Onda na plećih kožu zašij i živad-četu daj obični naravni lik, ovij ga li-

stići slanine i možeš ga tako peći ili ga zamotaj u krpu i vrpcom poput mreže oveži te pirjani u juhi, slanini, korenju i mesnih odpadcih. Galantine je dosta prokuhana, ako se zabodjena u nju vilica lasno dade izvaditi. S te juhe možeš načiniti umaku, kakvu hoćeš.

U kosanu smjesu možeš primješati i jezika, gomoljike itd.

PUDING OD ZECA

Na 54 dekagr. sirove ne usalamurene zečetine uzmi 14 dekagr. slanine, skoši sitno, smiešaj dva jajca, soli i mirodija, stuci i napuni tim pudingovo već listići slanine obloženo mjerilo. Jedan sat neka se pirjani a onda prevrni i uzmi slaninu. Umaku pošalji u umučnici.

MESNI POVARAK S UMAKOM

Šerpu naliči maslacem, metni nanj artije, jezigka i gomoljika, te ju ostavi hladnu; onda nutarnju stranu tih komada naliči bielancem, a šerpu na dnu i po strani namaži nadjevom načinjenim od teletine, namočene žemlje, slanine, žumanca, skosana peršina, gomoljika, soli i prpra, a sredinu napuni hladnom mješalinom (ragout) te pokrij papirom, koj nadjevom po prst debelo naliči; odozgor stavi na ploči žeravice i pusti pirjaniti. Kad prevrneš, izvadi papir, a naokolo daj umaku od gomoljika.

Kad priredjuješ, obloži s nekoliko žumanaca i nekoliko komada maslaca, što liepo poredi u vienac medju rezance ili rižu ili tiesto od maslaca; gori stavi u umak kuhana ili pečena jaja.

MJEŠALINE (RAGOUNT) S VIENCEM

Za mješaline rabe se ovi predmeti: Teleća glava ili ušesa ili vime, to se skuha u slanoj vodi ne odveć mekano, pa se izsieče na kockice. Požirak se kuha, dok mu se ne izvući koža a onda se tanko poreže. Teleći bubrezi kuhaju se u juhi. Moždjani se prokipe

i koža im se izguli, hrbtenjača se zakipi i u kocke izsieče. Kreste se poliju kropom, da im se da oguliti kožica a onda se jedan sat u juhi i limunskom soku kuhaju. – Jetra od peradi prokuhaju se u juhi. Perad se pirjani. Valjuške od smjese (Farce) kuhaj u juhi. Raci se kuhaju u slanoj vodi s peršinom, otrebe se, pa im se repovi skošu. Od lupina pravi se račji maslac. – Pečurice, ako nemaš drugih gljivica, očisti, poreži kao rezance i u maslacu s peršinom pirjani; ili pak pirjani s maslacem, limunskim sokom na vodi ili gomoljikami (Triffel) ali na vinu. Gra-

šak se pirjani na maslacu. Karfiola i zelena šparga kuha se u slanoj vodi te onda poreže u komadiće. Artičoke, mrkva, mali črljenac luk i kozjak s maslacem, sladorom, solju i juhom se pirjane. Kostanj surov obieli i na maslacu i juhi pirjani. U miješaline za nadjev (salpicom) treba to svako sitno skosati, a od svakoga, što uzmeš, uzimlji jednako mnogo.

VRUĆE TJESTENICE

TJESTENICA OD BUTINE (SCHINKENFLECK)

Omiesi testo s jajci bez vode, izreži na krpice i u vodi prekuhaj, poslie prostri stolnjak, stavi nanj krpice i pusti, dase osuše, medjutim uzmi mjericu suhoga svinjskoga kuka (buti), skoši ga, uzmi mjericu vrhnja i smiešaj s jajci. Šerpu namaži maslacem, metni jedan red krpica, onda ga naliči

vrhnjem, u kojem si razmutio jaja, pa na to stavi red kosanoga mesa itd., šerpinju pokrij i metni ju pod i nad žeravicu da se polagano peče.

PIKAT SA SLANINOM

Upirjani riže, zelena graška i gljiva, uzmi kilo pikati (fileka) i ostavivši ih u vodi više puta mienjanoj i oipravši ih čisto prekuhuj ih u vodi osoljenoj i oprprenoj, a možeš dodati i koju čenu češnjaka; onda pikat izvadi, ohladi i poreži u rezance; zatim kosane slanine razbieli, poprži na njoj črljenca

luka, peršina, melje, pridaj malo u vodi ili juhi namočene žemlje (ili mrvica od ribane žemlje), upirjani na tom pikat i polij ju dobrom juhom, pridav im soli, majurana i prpra, pa se neka dobro prokuha; umake smije ostati samo toliko, da pikat ostane vezana. Možeš ju posipati sitno kosanom šunkom ili ju obložiti opržcnimi (geröstet) korunići ili osušenimi kobasicami.

RAČJA TJESTENICA

Smiešaj 4 deka račjega maslaca s 1 jajcem, 2 žumanceta, umoči 3 deka žemlje u mlieku te ju s repovi i škaricami od 9 raka srednje veličine, stuči i osoli. Sad na jednu ploču metni tiesto od maslaca, stavi na to izmrvljene vrtanjiće od onoga, pritisni ih tiestom i polij vrhnjem, da se peku. Možeš tjestenicu vruću dati, nu na svakom vrtanju mora dno da bude od maslačkogatiesta.

RACI SKOSANI

Sitnih raka skuhaj, noge (škarje) i repe im oljušti a iz lupina načini maslac; kad ovaj ohladi, metni i zamiešaj unj jaja, žemlju (ili kruh) u mlieku namočenu, skosanih repova i noga, soli, oreška i sladora, napokon od trijuh jaja bielancad, tu kašu stavi u šerpu iznutra prprom obloženu i peci. To tiesto možeš i u rubcu svezano skuhati te ili cielo ili porezano i oprženo juhom polijano dati na stol.

TJESTENICA OD KRPICA

Pržolicu s kiselim vrhnjem pripravljenu sitno poreži; a skuhaj u slanoj vodi krpice i na cjedilo ih polij onda hladnom vodom. Zatim smiešaj krpice s razbieljenim maslacem i toliko mesa, koliko je krpica, te umakom, pa to metni onda u mjerilo tiestom obloženo, no tiesto odozgor zavini i peci.

TJESTENICA OD MAKARUNA

Na 56 dekagr. makaruna računaj 23 dekagr. pisane pečenke bez kosti, to meso pirjani sa 4 lota slanine u listiće porezane i 7 dekagr. maslaca, jednom glavom luka, 2 karamfilja, solju i tučenim prprom, onda to sve skoši i sa 7 dkgr. naribanoga parmazanskoga sira primješaj kuhanim i prociedjenim makarunom i u malih mjerilih napol speci. Još je bolje, da s nekoliko kobasica i živadjih jetara svućeš kožu, i da ih u mesnoj umaci upirjaniš i pridaš skosanomu mesu.

PTICA U GNJEZDU

Velikim razrezačem izsieci maslačkoga tiesta polak u liste polak u okruge, na svaki list metni skosane divljačine, smiešane sa sardelami i kiselim vrhnjem, maloga pečenoga ptića sa slaninom i mrvicami žemlje, stavi na to vrtanj, namazav jajcem dolnji kraj a glavu pokriv s komadićem tiesta, kod odtud oduzmi, kad se speče.

ZAJA

Omiesi kao za povitícu tiesto do 3 decilitra melje, mlake vode i soli, razvegni ga, te polovinu poreži u 20 komada, koje u tepsiji stavi jedan na drugi namazav svaki raztopljenim hladnim maslacem. Sad metneš dole opisani nadjev, a odozgor onu ostalu polovinu tiesta u jednake komade porezanu; i te komade slaži jedan na drugi naličiv ih maslacem.

Nadjev se pravi ovako: 56 dekagr. govedine očisti od svih žilica, sitno ju skoši ili piletinu (1 ili 2 pileta) očišćenu od kosti sitno skoši i pirjani na masti, luku črljencu, malo juhe, paprike i mažuranu i soli, pa kada se dosta skuha i ohladi, smiešaj s 2 decilitra kisela vrhnja i pol jajca. Kad se speče, poreži u poduguljaste komade.

PEČENKE

PILE PEČENO

Pile očisti, utisni mu prsnu kost i izvadi ju, osoli ga, uloži mu noge sa stražnjom stranom i peci ga, da bude svjetlo rumeno, počesto ga pokapaj maslacem, pa ako hoćeš i posiplji žemičnimi mrvicami, da se još malo opeče, a onda ga hitro daj na stol.

Možeš ga i sitno izsječenom slaninom poizbosti. Valja ti znati, da i piliće i kopune i purane, ako su ubijeni

prije dan nego ih trebaš, čim si im dovoljno krv spustila i očistila ih, imaš staviti u hladnu vodu, da se kroz 25 sata moče; takvi su bolji i više prhki od onih, koje trebaš istom li ih ubiješ.

PURAN PEČEN

Purana očisti i poreži, izvadi mu prsnu kost i više puta ga dobro operi, osoli i grudi mu uresi slaninom, u voljak (živatu) metni mu u mlieku močene žemlje pa ga peci kod jednake vrućine. Ako je puran ovelik, treba i dvie ure, dok se speče; a dok se pe-

će, polij ga kadikad maslacem i daj ga s nakapljenim sokom na stol.

KOPUN S RIŽOM

28 dekagr. riže upirjani s 7 dekagr. maslaca i 1 decilitrom govedje juhe, a medjutim kopuna izčisti i osoli, u onu rižu stavi i skosanih pečuricay, želudac i jetra; tim nadjevom nadjeni svega kopuna i sašij mu otvore, a na grudi, da bude prhka, metni i sveži porezane slanine, pa ga onda stavi u peć; kad bude gotov, napravi oko njega vienac s 18 dkgr. pirjanjene riže.

KOPUN

Osoli očišćena kopuna i ostavi ga časak u razsolu, zatim tri sardele oljušti i sitno ih izsieci, razmuti malo maslaca i smješaj š njim te izsječene sardele, pa onda tom smjesom namaži iznutra kopuna i kad ga pečeš često ga polievaj maslacem. Kad ga priredjuješ, zdjeli na dno daj malo umake.

TELETINA PEČENA

Teleči kuk očisti i osoli te pusti dva sata u soli, onda ga zatakni na ražanj, tako da gori bude okrugla čest, a kost mu da pristane uz ražanj, za koj ju valja privezati. Peci gay uz jednaku vrućinu, polievaj maslacem i sokom a napokon ga samo nakapaj mladim maslacem, da dobije liepu boju i da gay uzmogneš s pjenom dati na stol.

TELETINA S BUBREGOM

Uzmi ne mnogo stražnje četvrti, odreži naprvo komad do bubrega, a stražnji komad ostane na kuku; poslie dugim nožem duboko cieli kuk ureži i ovako nadjeni: Uzmi 6 oljuštenih sardela, skosana mesa i malo črljenca limunske korice, volovskoga mozga, zelena peršina, to osoli i pridaj mirodija pa sve sitno izsieci, u mužaru stuci i dodaj nešto sladkoga vrhnja. Možeš k tomu dodati i oljuštenih ostriga i koruna, ako je godišnja doba prema tomu; tim onda na veliku

štrcaljku nadjeni, a možeš kuk i slaninom poizbadati, a otvore mu sašij, onda ga polagano peci. Prokuhaj maslaca sa sladkim vrhnjem i tim polievaj kuk, dok se peče. Od dobijena soka ako hoćeš načini dobru umaku s ostrigami i koruni.

JANJETINA

Oprano meso dobro posoli i ostavi tako kroz nekoliko sati; a kad ga pečeš, polievaj ga maslacem ili maššćom i juhom.

Moeš ju na stol poslat s ločikom ili načinit joj vienac s graška, krastavaca, riže itd.

SVINJETINA

Svinjetinu ili prije nekoliko sati ili dan prije nego ju trebaš osoli i zaprpri i posiplji (ako hoćeš) kuminom ili kosa-

nim češnjakom. U šerpu stavi malo vode, a svinjetinu polievaj njezinom mašćom. Da se but speče, treba uz umjerenu vrućinu do 2 sata vremena, nu većinom se za pečenku rabi hrbat, ali zanj netreba toliko vremena.

PATKA

Uzmi octa, malo prpra, soli, lovorova lista, ružmarina u ponjvici, daj da zakipi, pa onda polij patku (racu) i ostavi

ju u toj salamuri (pacu), poslie ju natakni na ražanj i peci; u salamuru metni malo maslaca i tim racu, kad se peče, polievaj, napokon napravi kakve umake s kiselim vrhnjem i tim polij patku, kad ju daješ na stol.

GUSKA

Gusku, koju hoćeš da zakolješ, pusti da se u čistoj vodi kuplje, kako će pera biti čista a kroz 18 sati nedaj joj ništa jesti. Kad ju zakolješ, operi što je nečisto, stavi ju na vruću peć i što možeš hitrije očupaj ju; crieva joj iz-

vadi i na hladnom spravi, krila i vrat odreži, ali tako da od krila jedna čest ostane; kad ju razčinjaš, pazi, da dobro izvadiš jetra i želudac, a i žute joj noge odreži. Onda ju osoli, stavi u lonac s vodom, pokrij ju i ostavi kroz noć, a onda ju izvadi, opet posoli osobito iznutra i poslie nekoliko sati peci.

Drob joj možeš, ako hoćeš nadjeti u kockice porezanim korunom ili pečenim i obieljenim kestenom ili makaruni. Zataknuv ju i svezav na ražanj peci ju posve polagano polievajuć ju marljivo juhom i maslacem i onim, što ti od nje skapa.

Mlade guske trebaju da se speku tri četvrt sata a stare ugojene i do dva sata.

TETREB (AUERHAHN)

Mlada tetreba očupaj, samo ne glavu nego ju zavij artijom, a tetreba liepo razčini i prsa mu dobro slaninom poizbodi pa ga peci. Nu ako je tetreb stariji, salamurom polievaj; a kad bude skoro pečen, pridaj još nekoliko žlica sladkoga vrhnja u salamuru i polij nekoliko puta tetreba.

PEČENI ZEC

Zecu najprije skini kožu, čisto ga operi, nožem mu skini plavetnu oponicu, dobro osoli i postavi ga u salamuru (pac). Salamura se pravi ovako: Octa, vode, črljenca neobieljena, limunske korice, peršina, celera, mrkve, sve u korenu, prpra u zrnju, sve zajedno stavi pol sata da se kuha; onda kad to bude vrelo, polij osoljena zeca, da stoji dva dana u salamuri, dok omeča. Prije no ćeš ga nataknuti na ražanj, odsieci mu prednje nogetako, da ostanu samo stražnje četvrti s

krstinami uzduž, a rebre odbaci; a onda krstine i butine sa sitnom poput rezanaca izsječenom slaninom poizbadaj. Peci ga s tiha i često ga polievaj salamurom, a podmetni kakovu posudu, u koju će se salamura silevati; kad je zec na polak pečen, onda dodaj koju žlicu vrhnja, a kad je sasvim pečen, poreži ga, složi u zdjelu, stavivši između dva komada zeca jednu križćicu limuna, korom gore obrnutom; iz limuna izvadi zrna i složi komade uzduž po dogačkoj zdjeli; umaku prociedi kroz sito, polij po zecu i pošalji na stol.

SRNEĆA ČETVRT

Srneću četvrt operi, očisti, kožicu skini kao i zecu, onda osoli i metni u salamuru, koju napravi ovako: Uzmi 2 česti octa 1 vode, nekoliko zrna mirodija, črljenca luka neobieljena, kolmad izsječene mrkve i limunove kore i metni da se kuha pol sata; onda polij onako vrelim preko četvrti; proizbodi slaninom kao i zeca i postupak i nadalje kao sa zecom. Kad je već pečeno, onda napravi umaku od 4 žlice vrhnja, 1 žlice melje, što dobro smiešaj i malo salamure primješaj, da bude

gusto, pa onda polij još jedan put ono, što pečeš.

JELENSKI BUT

Jelenski but operi, svuci mu kožicu, pa ga dobro stuci, da bude mekan i onda ga osoli; usalamuri ga pusti da stoji tri dana, poslie ga slaninom poizbodi i položi u tepsiju te peci. Namaži artiju mašćom, metni na but, da nebi slanina izgorila; polievaj ju počesto salamurom; kad je dobro spečen, poreži ga i složi u zdjeli, načini umaku od kopra i polij po njem.

FAZAN

Fazana čisto očupaj, glavu mu s perjem odsieci i ostavi, iz utrobe mu sve izčisti, operi i dobro osoli i sa slaninom dobro proizbodi; natakni na ražanj pa s tiha peci i počesto maslacem polievaj. Kad bude dobro pečen, poreži ga i složi u zdjeli i nakili ga limunovom koricom a zamoči limunskim sokom pa pošalji na trpezu. Glavu njegovu, gdje je odsječena s toga kraja u artiju zavij i stavi na kraju pečenke, jedno da bude kano živ, a drugo da gosti znadu šta jedu.

DIVLJA PATKA

Divlju patku očupaj, drob odbaci, pusti koj dan da leži u salamuri pa osoli grudi, dobro slaninom poizbodi u 4 ili 5 redova, a kad se na ražnju bude pekla, često ju polievaj vrhnjem i salamurom, koja je s patke odkapala. Kad je pečena, poreži i složi u zdjelu, polij umakom i pošalji na stol.

DIVLJI GOLUBI I GRLICE

Golubove očupaj, operi, osoli; napravi salamuru (pac) od octa, vina,

črljenca, neobieljena, lovorova lista i limunove kore, na to metni golube, osobito ako su stari, neka ostanu u njoj do tri dana. Onda ih oslanini sitno izsječenom slaninoim, peci s tiha na ražnju i počesto polievaj salamurom i vrhnjem. Zatim napravi umaku. U šerpu metni 1 komad maslaca, 1 žlicu melje da se malo popprži, nalij toliko salamure, da bude umaka kako treba gusta, a onda što je odpalo od goluba soka kao i vrhnja, da se prokuha. Kad su golubi poečeni, složi u zdjelu i umaku polij odozgor.

ŠLJUKE

Šljuke očupaj, sve iz utrobe izvadi i ostavi na strani a šljuku čisto operi i osoli, onda joj noge zavij kano u pileta, a tako i sve druge razčini. Tanki list slanine zaveži preko grudi, te onda šljuku natakni na mali ražanj i peci. Medjutim joj crieva i što je u njih zajedno s plućima sitno skoši, a netrebaš prati, onda skoši nešto črljenca, luka i zelena peršina razbieli u šerpi malo maslaca, metni nanj za čas i črljenac i peršin, pa onda skosana crieva, nešto soli, malo prpra i

pusti da se pirjani (tenfa). Zatim poreži žemlju na tanke komade, speci ih na masti, a onda namaži jedan komad žemlje skosanimi upirjanjenimi crievi, a drugi metni nanj. Kad je šljuka pečena, izsieci ju i složi u zdieli kao vienac oko naličene žemlje pa tako pošalji na stol.

SALATE

ZELENA SALATA

Ako je salata u glavicah, razsieci ju na četvero, operi liepo i složi u zdjelu, osoli i polij uljem i octom.

TOPLA SALATA

Na kockice izsieci slanine, razbieli ju, ocvirke izvadi, a nalij u mast octa, pa kad bude i on vruć polij na 4 česti razrezanu glavu salate; poslie po salati metni i ocvirke.

OD ZELENA PASULJA

Pasulju s mahunami odreži okrajke, skuhaj ga u slanoj vodi, pusti da ohladi, nalij octa, ulja, oprpri.

OD KUPUSA

Čvrstu glavicu kupusa od zelenih listića izreži vrlo sitno kano rezance, posoli, složi u zdjelu te polij uljem i octom.

OD KUPUSA SA SLANINOM

Kupus priugotovi,
onda komad slanine izsieci na kockice i liepo popрži u šerpi, zatim izvadi slaninu i nalij na mast octa, da se skuha. Izrezani kupus metni u duboku zdjelu i posoli, zatim opari kupus vrelim octom, poklopi što bolje, ostavi malo stajati, onda opet ociedi ocat i postavi ga na oganj, a kad zakipi, polij njim opet kao i prvi put kupus i tako uradi još jedan put a poslie složi na vruću zdjelu i popрženom slaninom polij, pa hitro pošalji na stol.

IZ KARFIOLE

Karfiolu u slanoj vodi skuhaj, a onda slanu vodu odlij, a nalij mrzlom vodom, da ostane biela, poslie poulji, poocti i posoli.

IZ CELERA

Liepih glavica celera očisti, liepo operi, izsieci na tanke križke, posoli i složi u zdjelu, poulji i poocti.

Možeš celer i skuhati, pa ga i onda tako priugotovi.

OD POVRTNICE

Obieli i poreži u listiće, malo osoli i pusti da časak stoji; poslie ju ociedi, poulji, poocti te posiplji kuminom i daj na stol.

IZ KRASTAVACA

Krastavce obieli, poreži na tanke kriške, poreži, osoli, složi u zdjelu, poulji i poocti pa je salata gotova.

OD KORUNA

Skuhaj koruna poreži u križke, osoli, poulji i poocti, možeš i oprpriti, neke dapače i nekoliko žlica muštarde miešaju s octom u korun.

OD PERŠINA

Debelih korena od peršina liepo očisti i operi te metni u govedju juhu, da se skuha, onda ih izvadi, da se ohlade, zatim poreži na tanke križke, poulji, poocti, posiplji sitnim prprom, pa je gotova salata.

MJEŠOVITA

Uzmi kakve možeš salate kao glavaticu, celer, andivju, motovilca, sladke korice, kuhane karfiole, pa u zdjeli napravi oko kraja liep vienac s jedne tih salata, drugi vienac biti će iz druge vrsti; u sredinu stavi treću vrst, možeš ju uresiti kakvom ribicom tanko porezanom, ili račjimi repovi i nogami te korunom, ciklom i jajci tvrdo kuhanimi; poulji, poocti, osoli, dobro smiešaj, ociedi do tri puta, pa onda stavi na salati.

ZAČINJENO VOĆE (COMPOT)

IZ VIŠANJA

3/4 kila sladora sa tri žlice vode stavi u šerpu, da se kuha; pripravi medjutim 1 kilogr. višanja, stavi u slador, da se pirjane, poslie ih prociedi, riedki im sok opet stavi na žeravicu da se sgustne, pa onda ga ulij na višnje da ohladi; višnje uresi na okolo zdjele križkami od narandja.

IZ ŠLJIVA

Zrelih šljiva obieli i stavi u šerpu, prilij malo vina i pusti da se pirjane (tenfaju), zatim sok odciedi, unj metni sladora i limunske korice i daj da se prokuha, a kad sgustne, ulij ga na šljive, osladori i daj na stol, kako hoćeš, toplo ili hladno.

IZ JABUKA

Uzmi više liepih jabuka i svaku razsieci na četvero, obieli i sredinu, gdje

stoji sjeme odreži, te svaku četvrt namaži razrezanom limunom i poslie odmah stavi u hladnu vodu a to s toga da jabuke ostanu biele. Svršiv to, nalij u šerpu pol vina pol vode, metni komad sladora i sladke korice i od limuna tanko svinute korice pol na to položi jabuke, da se skuhaju. Kad budu kuhane, ostavi ih da se ohlade, onda ih u zdjeli liepo u redove složi, a možeš i pomiešati i drugim – dakako napose kuhanim voćem, n. p. šljivami, trešnjami, višnjami. Kad sve to priugotoviš, onda malo vočne juhe polij i sladorom posladori pa pošalji na stol.

IZ JABUKA PAČANA SALATA

Jabukam na dolnjoj strani izdubi sredinu, te ih stavi u kipuću vodu i pusti jedan var; onda ih izvadi, kožicu im svuci, poredi ih u zdieli te izžmiči na njih limunskoga soka, hladetinu im napravi ovako: Uzmi litru vina, 30 karamfilja, 3 dekagr. sladkih korica (cimeta) cielih, od pol limuna korice i stavi to na žeravicu da vri, dok bi se jajce moglo skuhati, metni unutra 20 dekagr. sladora, a u trojoj vodi opravši morunjega mjehura (žile vizovinske – Hausenblase), stavi ga u

šerpu, prilij pol decilitra vode, stavi na žeravicu, neka se razkuha, a onda ulij na vino i slador, da prokipi zatim prociedi to kroz krpu, pocrveni vinobojem (alkermesom) pa još dva puta prociedi na krpu i kad je čisto ulij 8 žlica na vodu, te neka časak stoji; poslie poli, po tom i ostalo pače (hladetinu) i ostavi kroz noć.

OD KRUŠAKA

Obieljenih krušaka metni u hladnu vodu, da ne pohrdjave; u šerpu do polovice nalij vode, metni komad sla-

dora, sladke korice i koricu od cieloga limuna pa kad počme kipjeti, metni unutar kruške i pusti da se mekano skuhaju; zatim pjenačom izvadi kruške, poredi ih u zdjeli, a u umaku stavi još sladora i ostavi dotle kipjeti, dok se sgusne, onda tim polij kruške.

OD BRESAKA

Breskve stavi u lonac, nalij vodom i pristavi ih k ognju, da se samo časak prokuhaju, a onda ih izvadi i metni u hladnu vodu. Kad se ohlade, obieli ih, razpolovi i koštice im izvadi. U šerpu

pak nalij čašu vode, u nju metni 8 bresaka sa 12 dekagr. sladora, da se kuhaju i da bude slador upijen. Zatim breskve liepo složi u zdjeli, ostalu još umaku ostavi da se kuha, dodaj žlicu ruma, pa kad se umaka počne sgustnjavati, onda ju polij na breske i kad ohladi, daj ju na stol.

IZ NARANDJA

Narandje poreži u tanke križke, poredi ih po zdjeli i polij ih dobrim vinom, osladori ih i uresi ih višnjami ili na sladoru kuhanim vrtnim brozdićem (ribizlom).

RIBE

KRAP (ŠARAN) PROKUHAN

Krapa (Karpfen) na hrbtu razkolji, žuć mu izvadi, nasoli ga i ostavi tako dva sata; poslie ga obriši, polij maslacem, posiplji ribanom žemljom, smiešanom s mirodijami i opet ga polij, te na roštilju speci. – Od vrhnja, octa i limunskoga soka napravi umaku, njom pečena krapa polij i pošalji na stol.

KRAP (ŠARAN) PROKUHAN

Krapa razčini, poreži, operi, nasoli i octom polij; zatim u šerpu uzmi octa i vode malo, soli, lovorova lista, ružmarina i peršina, pa dobro prokipi a onda unutar stavi krapovinu, neka se prokuha.

KRAP (ŠARAN) U ZELENOJ UMACI

Krapa, bivšega jedan sat u razsolu, prokuhaj s pol vina pol vode, gospinom travicom (Kuttelkraut), prprom

na zmju, mirodijami pa ga onda ohladi. Umaku mu napravi ovako: Skuhaj prgišće zelena peršina i toliko krosuljice (Kőrbelkraut) pa tu vodu prociedi; zatim pet sardela operi, ostruži a toliko krapova te uzmi tri tvrdo kuhana jaja: sve to u mužaru stuci i na sito prognječi, pa onda s nekoliko žlica ulja i nešto octa smiešaj i po krapu poluj.

KRAP NA KISELJAČI

Krapa očisti, razkolji ga s jedne i druge strane ali tako da se ipak drži,

osoli ga, namaži raztopljenim maslacem, peci na roštilju i počesto polievaj maslacem; pa kad liepo zarumeni i kad je pečen, metni u zdjelu umaku od kiseljače i na nju ribu.

ŠĆUKA ILI SMUDJ SA SARDELAMI

Sriedinu velike šćuke (Hecht) ili smudja (Schill) osoli i ostavi tako jedan sat, a onda ju suhim rubcem obriši; medjutim sitno izsieci osam sardela, glavicu črljenca, skoši zelena peršina i malo limunske korice, pridaj prpra i

sve smiešaj, pa tim namaži cieli komad ribe, metni to u šerpu, polij mjericom sladkoga vrhnja, izžmiči limunskoga soka, pridaj nekoliko komadića maslaca, prgišće mrvica ribane žemlje i stavi pod i nad žeravicu, da se dobro prokuha; napokon ju složi u zdjelu i polij umakom.

ŠĆUKA PEČENA

Šćuku oljušti, glavu joj odreži, nasoli i poizbodi sardelami; zatim u ponjvu nareži črljenca, nanj postavi šćuku,

na nju sitno izrezanih sardela i malo maslaca te podrgni žeravicu, da se polagano peče.

ŠĆUKA PPIJANJENA

Šćuku ostruži, poreži u komade, operi, osoli, zatim iz sardela napravi maslac, na 2 kilogr. uzmi 28 dekagr. maslaca, metni u šerpu od dviju limuna korice i muškatnoga cvieta i ostavi da se pirjani. Kad je gotovo i prirediš u zdjeli, prilij malo umake.

ŠĆUKA NADJEVENA

Očišćenu šćuku razkoli na hrbtu, meso i kosti joj izvadi, da kože ne povriediš, a glavu i rep ostavi; sad izčisti meso od kosti, pa ga skoši sa črljencem lukom, zelenim peršinom, limunskom koricom, nekoliko od kože i kosti očišćenih sardela žemljom u mlieku namočenom, tomu dodaj malo maslaca, muškatnoga cvieta, prpra, soli i tri jajca pa smiešaj kano tiesto. Tim nadjevom napuni šćuku i sašij ju. sad šerpu namaži maslacem, metni na nju šćuku, da se žuto speče,

a polij ju do pet puta sladkim vrhnjem i nešto maslaca. Kad bude pečena, metni ju pomnjivo na zdjelu i oštrim ju nožem u jednake komade poreži, umakom prelij te uresi tankimi križkičami limuna.

I **smudj** se tako priugotavlja, a i **krap** samo se kod ovoga nesmije dodavati sladkoga vrhnja i limunskih korica, nego samo raztopljeni maslac.

BISTRANGE PREKUHANE

Razčini ribe, operi i postavi u hladnu vodu, zatim u šerpu nalij malo octa i

vode, metni črljenca, češnjaka, lovorova lišća, limunske korice i soli, pa neka zakipi; medjutim ribu izvadi iz vode, metni na zdjelu, polij octom, kad u šerpi juha vri, pa metni ribu s octom u nju da kipi, a kad hoćeš na stol dati, uresi ribu zelenim peršinom.

BISTRANGE ILI PASTRVE NA VINU

Razčini bistrange, na hrbtu nekoliko puta zareži, ali ne duboko, pa osoli; zatim u šerpu nalij toliko vina, da se riba utopi, metni jedan lovorov list,

muškatni cviet, šafrana, malo ružmarina, limunske korice i komadić maslaca u melji razvaljanoga, te ostavi da vri; nu počesto šerpu zdrmaj; ako ti je vino preslatko izžmiči unj limun.

PASTRVE MODRO OBKUHANE

Pastrve, koje hoćeš obkuhati, nesmiješ prije izvaditi iz vode, dok ih nebudeš rabila; glavu im stuci, krv im opusti, drob izvadi, hitro ih operi, da im se krv izciedi i poškropi ih vinskim octom; uzmi zatim pol octa pol vode, dodaj soli, črljenca, lovorova lišća, li-

munskih korica i prpra na zmju pa se neka prokuha; kad vri, metni unutar bistrange, da prokipe, a onda ih odmakni od ognja, polij još octom pastrve.

BISTRANGA NADJEVENA

Iz bistranga izvadi drobac i posoli ih pa neka časak ostanu; uzmi šćukovine, očisti ju od kosti i skoši ju s glavicom luka črljenca, s pol žemlje u mlieku namočene pa izžmikane, nešto limunske korice i zelena peršina, jer k tomu pridaj soli i tučena prpra,

razbij jedno ili dva jajca i smiešaj sve zajedno. Bistrangu krpom obriši, namaži ju onim nadjevom, posiplji mrvicami od ribane žemlje, metni ju u šerpu maslacem namazanu, pa kad se bude pod i nad žeravicom pekla, polij ju više puta maslacem, da dobije liepu boju, onda ju složi u zdjelu maslacem namazanu, polij sladkim vrhnjem i neka još malo prokipi.

SOM PEČEN

Soma razreži, nasoli i ostavi tako polak sata, zatim obriši, namaži masla-

cem roštilj i soma speci te pečenoga posiplji ribanim kruhom i polij kakvom umakom. Možeš ga i u šerpi na maslacu peći.

SOM NA RAŽNJU PEČEN

Rep somov nasoli tako, da bude modar, pristavi k ognju pol octa pol vina, lovorova lišća, ružmarina, bosioka, limunske korice i črljenca: ovo sve porezano, neka prokipi i poslie ohladi i na somov rep izlij te ga pokrij i pusti tako da bude tri sata. Zatim izvadi, na ražanj natakni i priveži, a umaku onu

prociedi u šerpu pridavši ulja i maslaca: tim počesto polievaj soma i posipaj ga ribanim kruhom i kosanim peršinom, a kad bude rumeno pečen, metni ga u zdjelu a oko njega srdeličnu umaku.

SOM PRŽEN

Soma razreži, osoli i provaljaj u ribanom kruhu i melji te polagano prži na maslu i daj na stol ili suhoga ili s kakvom umakom.

MORUNA ILI VIZOVINA PIRJANJENA

Komad morune ili vizovine (Hausen, huso), ako je u salamuri od soli, čisto operi, metni u šerpu maslaca, žemljičnih mrvica, vina i mirodija na to položi ribu i na jakoj žeravici pirjani (tenfaj); k tomu dodaj glavu črljenca luka naperenu karamfilji, lovorova lišća i limunske korice; kad je gotovo, položi u zdjelu i polij morunu vrhnjem.

MORUNA (VIZOVINA) SA ŠLJIVAMI

Nasoljenu morunu stavi u vodu, da izgubi slanost, zatim ju prokuhaj. Suhih šljiva skuhaj na vinkotu ili u vodi, stavi medju njih crnoga spržienoga kruha i na cjedilo ih prognječi pa primješaj vina, sladora, limunske korice, malo opržiienoga sitno skosanoga črljenca luka i mirodija, tim polij morunu ili pošalji napose na stol.

MENJAK NA SOKU

Menjak (Rutte, gadus lotta) se ima na vinu prokuhati; grahove juhe i kupusnoga soka nalij u šerpu, skoši malo kisela kupusa i stavi unutar, zaprži črljenca, mirodija, vrhnja i maslaca, postavi unutar prokuhanoga menjka da prokipi.

LINJAK OBKUHAN

(Lina (Schleiche, tinca) osoli; uzmi polak octa polak vina, glavu črljenca, ružmarina i lovorova lista te pristavi da vri; u to metni lina, a kad bude dosta obkuhan, odmakni ga od ognjay i ostavi časak, zatim u šerpu stavi nešto maslaca i kisela vrhnja, mirodija i prilij nekoliko žlica juhe, u to metni lina sa zelenim skosanim peršinom, zaprži razbieljenim maslacem pa neka još malo vri.

Tako se mogu obkuhati **karas** (Krausche) **okun** (Barsch), **klen, tok, grgeč, tun** i druge ribe.

RIBLJI PAPRIKAŠ

U šerpi razbieli masti, poreži dosta luka črljenca da se upirjani, onda metni sitne paprike da dobije liepu boju. Ribu, koju si porezala za paprikaš, stavi u šerpu i smiešaj s lukom onda nalij vodom, osoli, pridaj malo vrhnja te pretresi koj put šerpu.

BAKALAR ILI TRIESKA

Bakalara ili triesku razsieci u tri česti i stavi u vedricu i nalij vodom, da bude u njoj 24 sata; onda izlij sladku

vodu pak nadolij vapnenom, da se dobro odkiseli i onda izlij vodu vapnenu i nalij obične sladke vode. Tako svaki dan u zimi miešaj vodu a ljeti četiri puta na dan, jerbo će inače smrditi. Kad ga budeš rabila, uzmi komad bakalara, protuci ga drvom na drvu, dobro operi i metni u lonac, nalij slanom vodom da se kuha, a kad bude kuhan, izlij vodu, u čem bude bakalar kuhan i nalij hladnom; poslie toga izvadi bakalara, skini mu kožu i otriebi od koštrika. Metni u šerpu masti, razbieli i črljenca skoši i na njoj popрži, složi ribu na to i dobro smiešaj, namaži zdjelu maslacem, posipak žemljičnih mrvica, na to red ribe, polij vrhnjem i maslacem posiplji mrvičami itd. radi, da odozgor bude vrhnje i mrvice pa metni pod i nad žeravicu ili u peć da se speče.

Tako isto dade se priugotoviti s hrenom, t. j. složi se red sitno skosana hrena i ribane žemlje itd.

BAKALAR PRŽEN

Namočenoga i u komade porezanoga bakalara skuha, kožu i koštrike

mu otrebi, zatim ga obriši, u razmućenom jajcu namoči u melji i ribanoj žemlji provaljaj te na maslu oprži. Poslie poredi u šerpi, polij vrhnjem, posipaj muškatnim cvietom pa ostavi da se polagano pirjani (tenfa).

PEČENA JEGULJA

Jegulji (angvili) odsjeci glavu, rep odbaci, svuci joj kožu, operi ju čisto i poreži u komade, osoli i tako ostavi; onda ju natakni na ražanj i peci često maslacem polievajuć, odozdo podmetni zdjelicu kamo će odkapavati

maslac; kad je pečena, naciedi u zdjelicu s nakapom limunova soka, stučena karanfilja, muškatnoga cvieta i ostavi da se oprži, složi ribu u zdjelu i polij tom umakom.

SUHE RIBE

Suhe ribe stavi u zdjelu, opari ih kropom, pokrij i ostavi tako jedan čas. Zatim napravi maslačku umaku, pridaj vrhnja i zelena peršina, ribu operi, metni i umaku sa nešto maslaca i muškatnoga cvieta, i kad prokipi, daj na stol.

MARGARIRANA RIBA

Ribu očisti, poreži u široke komade, u melji uvaljaj, iz melje u vodu, iz vode u žemljične mrve, zatim na razbielje-nom maslu peci. Kad je pečena, onda složi u duboku zdjelu, nalij u šerpu nešto octa, ako li je jak, dodaj vode, ulja, češnjaka i črijenca na tanke križkice porezana, prpra na zrnju i pusti da se sve zajedno kuha 10 časova, onda nalij na ribu i drži na hladnom mjestu.

DRUGE POSTNE ŽIVOTINJE

ŽABE PRŽENE

Žabe jedan čas ostavi u vodi, operi ih, izžmiči, osoli i prži kao ribe ili piliće.

ŽABE KANO POPEČAK

Priredi žabe, zatim izvadi im koštice, tuci ih kao teleći popečak, osoli i ča-

sak ih ostavi, onda ih obriši, namoči maslu, posiplji ribanom žemljom, razbieli u šerpi masla, stavi unutar žabe, pa kad su na jednu stranu rumeno pečene, obrati na drugu stranu, zatim poredi na zdjelu, izžmiči limun i posipaj zelenim peršinom

KORNJAČE PIRJANJENE

Očišćenu kornjaču cielu bez drobnine maslacem, ribanim kruhom, skosanim peršinom i limunskimi koricami pirjani, posiplji muškatnim cvietom'te izžmiči limun; napose kornja-

činu drobninu, šćukina jetra, krapov drob bez iskrica skoši, na krapovoj s maslacem, vrhnjem, ribanim kruhom i tučenimi karamfilji pirjani; opečene komade čvrsto na vrhnju namoči tim nadjevom namaži, po zdjeli poredi i stavi na to pirjanjenu kornjaču, podgrni malo žeravke i daj na stol.

RACI PRŽENI

Rakova skuhaj, noge i repove im otrebi, koševe hrbatne izvadi, što je crno odhiti; koševe im, čim hoćeš, nadjeni, a napravi riedko tiesto iz me-

lje, mlaka vina i jednoga jajca; u tom tiestu namoči noge i repove i prži ih (frigaj). Na nadjevene koševe napravi kakvu umaku a noge i repove nakiti peršinom.

RACI PIRJANJENI

Rake operi a razbieli maslaca, stavi nanj skosana zelena peršina i češnjaka i rake, osoli ih i pusti ih časak pirjaniti, onda dodaj nekoliko žlica sladkoga vrhnja i biela vina, pa ostavi rake, da se dotle pirjane, dok postanu crveni.

PUŽI PIRJANJENI

Puževe skuhaj i iz lupina izvadi, zatim poreži črljenca, oprži na maslacu i puže pomeći unutar, pridaj kosana peršina, jedan lovorov list, soli i prpra pa se neka pirjani (tenfa); zatim nalij grahovom juhom i pusti malo pokuhati, napokon u umaku poreži dvie sardele i smiešaj ih s maslacem, izžmiči limun i miešaj sve skupa.

U kućicah. Puži se kuhaju jedan sat u slanoj vodi, dok se vrući dadu lasno iglom izvaditi. Kad ih hoćeš dati s kućicom, prociedi ih kroz krpu na zdjelu

pa uz njih na stol pošalji hrena u umačnici ili ukuhana maslaca sa limunskim sokom.

OSTRIGE NA LIMUNSKOJ UMACI

Ostrige upirjani na maslacu, zatim ih metni u zdjelu, pridaj maslaca, izžmiči limun, popraši ribanom žemljom i limunskom koricom: pokrij, pusti pirjaniti, muškatnim cvietom i ribanom žemljom.

RIBLJI VIENAC (GARNITURA)

Kao oko govedine, tako se i oko riba pravi vienac s različitih jela; da spomenemo njeka u ovoj knjizi već opisana. Daju se jaja kuhana. **1. tvrdo, 2. kano volovsko oko, 3. strena, 4. pržena, 5. nadjevena, 6. makaruni sa sardelami, 7. valjušci od koruna, 8. riža na mlieku, 9.** raci razno pripravljeni, **10. riblja jetrica, 11.** ža-

bje buti, 12. sled (renga) sa sardelami, 13. sardine, 14. ostrige, 15. hladetine, 16. limuni, 17. mali krastavci, 18. peršin, 19. pirjanjene gljive, 20. kobasice od špinata, 21. karfiola, 22. grašak, 23. bob na mahunah, 24. artičoke, 25. kobasice od salate.

KRUŠNE KORICE

S biela kruha odreži koru, poreži ju u male kotačiće i ove peci na maslu. Pirjanjene riže smiešaj s jednim žumancetom; korice s meče strane namaži jajcem te s pirjanjene i sa žumancetom smiešane riže napravi na toj mečoj strani korice okrug a u sriedinu metni hladnu mješalinu (ragout) ili drobninu od živadi; pokrij rižom, namaži maslacem, posiplji parmezanskim sirom, nakapaj opet maslacem i prži žutkasto.

POLENTA

U požunac kropa nasiplji pol kila melje, osoli i kuhačom u sriedini probodi, da ostane rupa, kroz koju voda vri, pa se neka kuha do 10 časova, a onda

cielo miešaj žlicom, da stvrdne; zatim trgaj žlicom od toga tiesta žgance na zdjelu, posiplji svaki red sirom, ili s mnogo opržena luka i razbieljena maslaca.

Tak se polenta pravi i od koruna uzev polak melje, polak koruna.

LAŽNE OSTRIGE

S jegulje u dimu sušene svuci kožicu, ili oljušti koju drugu ribu i poreži ju u komadiće. Zatim na maslacu razbie-

ljenom zapraži melje, stavi na zapražak riblje meso, nadolij ga juhom i časak pirjani, da od umake ostane samo malo oko ribljih komada.

Dok se bude hladila, napravi maslac od sardela, te njim namaži ljušture od ostriga i u svaku metni po komad mesa, posiplji odozgor žemljičnimi mrvicami, nakaplji uljem i limunskim sokom te opet naliči maslacem od sardela. Sad tako prigotovljene ljušture metni u ploču, da se do 10 časova kuhaju.

ARTIČOKE (FONDI)

Obieljenu i oparenu doljnu čest metni u šerpu maslacem naličenu, posiplji solju, prprom i peršinom i mrvicami te s nešto malo češnjaka, pokrij to zaklopcem i pirjani jedno dva sata, kad već nebude soka nadolij malo juhe.

Mladim gardunom (artičokam) poreži okrajke, popari ih, razvini im listiće, osoli zaprpri i polij maslacem ili dobrim uljem ujedno sa sokom od zgnječena češnjaka, pokrij i pirjani te napokon posipaj mrvicami.

TOPLE UMAKE (SAUCE) ZA RIBE

OD LJUŠTURA

Male ljušture čisto operi i stavi u vino, pa kad se razpuknu, otrgni polovinu prazne ljušture. Sad napravi riedku umaku s peršinom i kozjakom, metni u to maslaca od sardela, limunskoga soka i korice, te ljušture s vinom da se zajedno kuha.

OD OSTRIGA

Na čisto oprane ostrige nalij vrućega vina, i čim se razpuknu, otvori ih; ujedno na razbieljenom maslacu napravi zapražak s melje, sitno skosana peršina i kozjaka pa nadolij malo juhom i onim vinom od ostriga; tomu još dodaj sitno izsječene limunske korice, pa se umaka neka prokuha i ostrige u njoj zakipe.

OD PRPRA

Polak kavne žlice prpra na zmju, nekoliko listića kozjaka i lovorike kuhaj u nekoliko žlica octa, pa kad se ovaj pokuha, nalij ga umakom, pripravljenom s raznih mesnih odpadaka kuhanih na crnom vinu, a kad pripravljaš u umačnicu, prociedi.

Opazka. Tople se umake daju uz ribe još od maslaca (à la maitre d'hotel), od peršina, raka, bilja, gljiva i pečurica, gomoljika hrena, sardela s vrhnjem, limuna i žumanceta.

HLADNE UMAKE ZA RIBE

ZELENA MASLAČKA UMAKA

Skosana bilja popari i smiešaj sa žlicom kopra, 3 tvrda žumanceta, 5 sardela, dodaj malo po malo 14 dekagr. maslaca i 7 dekagr. ulja, smiešaj s nešto octa i [illegible]nake te metni u led ili u hladnu vodu, dok ju budeš trebala za stol.

OD RENGE (SLEDA)

Ostavi izpravno mlieko od renge (häringa) nekoliko dana u octu s lukom črljencem i prprom, smiešaj s uljem i 3 tvrda žumanceta, žlicu muštarde i skosana kopra.

OD BOROVICE

Sitno izsieci črljenca i kozjaka pa stuci s 2 tvrda žumanceta i 10 zrna borovice i nešto limunskoga sladora; te onda smiešaj s malo octa, ulja i limunskoga soka.

TJESTENINE

NEOSLADORENE I JEDNOSTAVNE

ŽGANCI

U 1 litru kropa nasiplji 1 i pol litre hajdene melje, ostaviv pokriveno do 10 časova, a onda ju kuhačom obrni, što je gore da bude doli i od lončeva kraja odlupi a u sriedinu kuhačom

probodi; onda vode nešto odlij, ostaviv samo koliko se uzmogne s meljom pokuhati, zatim kuhačom natrgaj žgance i polij ih ili razbieljenom maslom (u postu) ili mašću ili vrhnjem.

Tako se gotovo od melje hajdene, pšenične itd. a kako polenta . . .

REZANCI S VRHNJEM

Pol kile melje stavi u pol litre vrhnja u lončiću, 7 žumanaca, tri žlice pjenica, napravi tiesto i miesi ga dok dobije mehuriće; zatim ga valjkom povaljaj.

napravi poput prsta debele rezance; šerpu namaži maslom, nalij mjericu vrhnja, metni unutar rezance i to stavi pod i nad žeravicu. Možeš ih žemljičinimi mrvicami posipati.

REZANCI S MASLACEM

1 kilogram melje stavi na toplo mjesto, uzmi 6 dekagr. maslaca, jedno jaje i dva žumanceta, dvie žlice dobrih pjenica, mlačna mlieka te dobro smiešaj, osoli i tiesto omiesi pa čini kano pr[illegible]je[illegible]. Poslie rezance polij razbieljenim maslacem i stavi peći.

REZANCI SA SIROM

Za 10 ljudi razpjeni 28 dekagr. maslaca, smiešaj unj pet jaja i 4 žumanceta, pridaj vrhnja (ako hoćeš pjenica) i melje, soli i mlieka, omiesi tiesto i razvaljaj ga te napravi poput prsta debele rezance, metni ih u šerpu maslacem namazanu, posiplji ribanim sirom, ostavi na toplom mjestu, pa onda speci.

KRUPIČNI REZANCI

U šerpi zakipi mlieko, saspi unj kru-

pice (grisa) i pusti polagano pirjaniti, poslie stavi na hlad 28 dekagr. ma- [illegible] u zdjelu 6 jaja, prisiplji [illegible] a onda pirjanjene krupice, posoli, napravi tiesto a iz tiesta rezance, zatim stavi u šerpu mlieka i masla, u tom pirjani rezance.

REZANCI S MAKOM

Omiesi tiesto s jajci, izsieci ga kao obično u rezance, skuhaj u slanoj vodi, zatim u šerpi razbijeli maslaca, stavi unutar rezance, posiplji ih makom i smiešaj.

OKRUGLI REZANCI

U melju stavi ribani na maslacu opržene žemlje poslie triju jaja sladkim vrhnjem omiesi tiesto, izsieci ga u rezance, skuhaj ih u slanoj vodi a poslie ih ribanom žemljom posiplji, maslacem polij i daj na stol.

PIŠKOTNI REZANCI

56 dekagr. maslaca razpjeni i smiešaj sa 8 jaja i 8 žumanaca, 12 žlica sladkoga vrhnja i 6 žlica pjenica, 1 kilogr. melje, osoli, omiesi u tiesto, raz-

valjaj poput prsta debelo, poreži u piškotice, maslacem namaži šerpu i polagano peci, poslie u zdjeli možeš vrhnjem u vrijućem maslacu prelijati.

KRUPIČINI VALJUŠCI

Postni. Za pet ljudi uzmi 14 dekagr. masla i smiešaj unj 4 jaja i malo melje, ostalo krupice (grisa), osoli, napravi tiesto a iz njega valjuške. Jedan sat prije no ćeš na stol dati, prokuhaj te valjuške u peršinovoj juhi, izvadi ih i maslacem prolij (pošrekaj) te ribanom žemljom posiplji.

Mrsni. Litru krupice i u kocke porezane žemlje, četvrt funta razcvrte slanine, skosana zelena peršina smiešaj, nalij vrijućom govedjom juhom i opet dobro smiešaj, pokrij, da se juha prokuha; zatim osoli, razbij 5 jaja unutar i smiešaj. Iz toga napravi valjuške, pusti ih pol sata kuhat u vrijućoj juhi i poslie ih u zdjeli poredi, okolo postavi slaninskoga mesa i posiplji vlašcem (Schnittlauch).

ŽEMLJIČNI VALJUŠCI

4 jaja, 28 dekagr. masla, krupice i ri-

bane žemlje smiešaj u tiesto, napravi valjuške i skuhaj ih u grahovoj juhi, izvadi ih i maslacem prelij (pošrekaj).

SLANINSKI VALJUŠCI

Mrsni. Prekuhaj tuste slanine, polak izsieci u kockice, a polak skoši i žemlju poreži u kocke, u vrhnje namoči, pridaj peršina, soli, malo melje i da se bude skupa držalo, nekoliko jaja i sve smiešaj, pa ih toga napravi valjuške, koje pol sata pokrivene kuhaj u govedjoj juhi, zatim maslacem prelij.

Postni. Razpjeni 28 dekagr. maslaca, smiešaj 7 jaja i u kockice porezane žemlje u vrhnju namočene, peršina skoši, pridaj melje i osoli morune i krapovine posušene poput slanine, izsieci ju u kockice i smiešaj u jaja i maslac; iz toga napravi valjuške al ne odveć tvrde, skuhaj ih i poslie maslacem i črljencem lukom prelij.

VALJUŠCI OD BADEMA

Dobro stučenih badema (mandala) u mlieku namočene žemlje, tri jajca, maslaca i vrhnja smiešaj u tiesto, napravi valjuške i oprži ih.

VALJUŠCI OD RAKA

Korice od žemlje oribljí, ostalo izreži u kocke, u vrhnju namoči, zatim skuhaj 20 raka, očisti im repove i izreži u kocke, od rakovih lupina načini račji maslac, razpjeni tri ciela jajca i poslie 4 žumanceta jedan za drugim, metni unutar žemlju i račje repove i noge, popraši ih meljom, napravi iz toga valjuške, metni ih u vrijuće mlieko i komad račjega maslaca. To ostavi pod i nad žeravicu, pusti pirjaniti, da bude rumeno, a kad budeš gotovila, pridaj malo mlieka u zdjelu.

IZ ŽIVADI VALJUŠCI

Bielo meso od živadi bez kožice skoši, malo kruha ili žemlje u mlieku močene i mirodija pridaj i primiešaj bielančadi, napravi malene valjuške i oprži ih.

IZ JETARA

Iz jetara izvadi žilice, skoši jetra, primješaj kosane slanine, jaja i kosanoga črljenca luka, iz toga tiesta napravi valjuške i priugotovi po volji.

ŽLIČNJACI S VRHNJEM

Na mjericu vrhnja uzmi 6 dekagr. razbieljenoga maslaca i 3 žumanceta te dobro smiešaj, k tomu saspi melje i napravi tiesto, a iz njega žličnjake; zatim metni u šerpu vrhnja za prst visoko, pa kad uzkipi, stavi unutar žličnjake te onda sve pod i nad žeravicu.

ŽLIČNJACI S MASLOM

Razpjeni 14 dekagr. masla, u to stavi pet jaja jedno po jedno i melje, koliko bude dosta; napravi od toga tiesta

žličnjake, ali ne odviše čvrste, osoli, u vrijuće mlieko metni, da se skuhaju, zatim izvadi, šerpinju namaži, maslom, mliekom polij žličnjake stavi pod i nad žeravicu.

ŽLIČNJACI S ČOKOLADOM

U litru mlieka metni 6 deka maslaca da prokipi, a onda u to saspi decilitar melje, odmakni od ognja i dobro smiešaj pa opet pristavi k ognju miešajuć dotle, dok se napravi tiesto; pridaj koju kaplju žganice ili ruma, da budu žličnjaci hrskaviji, kad se speku.

3 dekagr. sladora zarumeni na maslacu, pridaj naribane čokolade i žličnjake, te s vrhnjem smiešaj i peci.

KRPICE S MORUNOM

Omiesi tiesto, poreži ga u četverouglaste komade, skuhaj, osoli i pusti da ohlade; u dimu sušene morune prokuhaj i sitno poreži; u šerpu stavi malo vrhnja i maslac pa onda jedan red krpica jedan morune itd., da odozgora bude maslac. To stavi pod i nad žeravicu.

MUTVARA (SCHMARN) S KRUPICE

U širokoj šerpinji zakipi mlieka, pridaj komadić maslaca i šafrana, da porumeni, a kad mleko kipi sasipavaj lagano unj mlieko, drugom rukom miešajuć, da se polagano pirjani, dok zarumeni.

Ili uzmi nešto mlieka, stavi unj litru krupice i ostavi ju dva sata, osoli, pokrij i podrpni žeravice, da se pirjani (tenfa); zatim stavi unutar tri jaja i tri žlice vrhnja zajedno smiešano te ostavi još časak na žeravici.

MUTVARA IZ ŽEMALJA

Stare 4 žemlje obribav im koru, poreži u kocke i na to nalij 5 decilit. mlieka, stavi 4 jajca, pridaj soli, zajedno smiešaj i lievaj miešajuć na razbieljeno tiesto, da se upirjani. Kad priredjuješ u zdjelu osladori.

JABUČNA MUTVARA

Obieli nekoliko rezkih jabuka, tanko ih izreži, stavi na razbieljeno maslo, a kad malo omečaju, lievaj na njih mješajuć mutvarno tiesto s jabukami.

Ili se jabuke u kocke porezane smiešaju u žemljičnjo mutvarno tiesto, pa se upirjane.

MUTVARA S TREŠANJA

4 jaja razpjeni s dvie žlice sladora, 1 decil. vrhnja, 1 kiseloga vrhnja i 1 decilitar melje, smiešaj s tim snieg od 4 bielanceta i čistih trešanja, sve to metni u šerpu maslacem namazanu pod i nad žeravicu. Kad je gotovo, poreži poput mutvare i posiplji sladorom.

MUTVARA IZ RIŽKAŠE

U 5 decilit. mlieka skuhaj od 28 dekagr. riže ne odveć mekano; za toga razpjeni masla, zamiešaj 8 jaja s rižkašom zajedno ali ne prejako da se rižkaša nesatre; namaži šerpinju maslacem, stavi nanj rižkašu, podgrni žeravicu, mutvaru više puta promiešaj, da se udrobtini, a kad hoćeš na stol dati, posiplji sladorom i sladkom koricom.

NADJEVENI ČETVORNJACI

Napravi s dva jajeta mlinac kano za rezance, razvaljaj ga ali ne odviše tanko, jer bi se prodro, onda pekmez, kakov hoćeš, razredi u veličini jednoga oraha po mlincu tako, da uzmogneš mlinac svinuti i po medjutimnom prostoru nožem ili kotačićem rezati. Pomeći ih u krop polagano da se ne razidu, pa neka prokipe; onda razbieli maslaca, izvadi ih iz kropa i metni u maslac, da se malo opeku, a onda ih stavi na zdjelu i posiplji sladorom.

TRGANCI

U 4 decilit. melje malo po malo smiešaj litru slanoga kropa, da tiesto bude dosta mekano; onda š njega žlicom ili nožem u slanu vodu odtrgavaj prilično malene trgance i nadolij ih vodom hladnom pa kad se skuhaju, prociedi ih. Priredjujuć ih u zdjeli, možeš ih prelijati maslom, posipati mrvicami nažemljičnimi ili oprženom krupicom.

SAVITNJACI S VRHNJA (ŠTRUKLI)

Uzmi 28 dekagr. melje, 7 deka maslaca, 2 jajca, omiesi vodom tiesto i ostavi časak; 7 deka masla razpjeni, smiešaj 3 žumanceta, jedno jajce i litru vrhnja; mlinac raztegni, okrajke mu odtrgni, nadjev nanj naliči i posipji sa 4 lota sitnoga grozdića pa metni u šepinju maslacem namazanu; namaži i odozgor maslacem te stavi pod i nad žeravicu.

SAVITNJACI S BADEMA

S 29 dekagr. melje, 7 deka maslaca, 2 jajca omiesi vodom tiesto i ostavi časak; zatim smiešaj 7 deka badema (mandala), 7 deka sladora, 2 ciela jajca i 3 žumanceta a bielancad raz-pjeni i pridav limunskih korica miešaj polak sata. Zatim mlinac razvuci na tanko, okrajke mu odtrgni, nadjev nanj naliči, zavini, namaži šerpu ma-slacem i postavi u nju; savitnjake i odozgora namaži maslacem zalij vru-ćim mliekom i stavi pod i nad žeravi-cu.

SAVITNJACI S KRUPICE

Ti se savitnjaci prave kano i ona s vr-hnja. Krupicu na mlieku skuhaj, da sgustne, a kad ohladi, smiešaj ju s maslom i jajci, mali pridaj sitnih li-munskih korica; mlinac raztegni, na-djevom naliči, zavini i peci.

SAVITNJACI OD ŽEMLJE

Omesi mlinac kao i za druge savitnja-ke; dvie žemlje namoči u mlieku, 7 deka masla razpjeni, žemlju izžmiči, s 4 jajca jedno za drugim smiešaj, po-

sipiji s malo muškatnoga cvieta; mlinac raztegni, nadjevom namaži, zavij, poreži i u slanoj vodi skuhaj, kad u zdjeli razrediš, posiplji ih ribanom žemljom i prelij maslacem (pošrekaj).

SAVITNJACI IZ SIRA

Napravi kao obično mlinac; za nadjev uzmi maslaca i jaja, u mlieku močene žemlje, ribana sira i vrhnja, osoli i smiešaj; poslie razvučeni mlinac tim namaži, zavij, peci ili kuhaj.

SAVITNJACI OD ŠPINATA

Skuhana špinata izžmiči i skoši. U šerpinji razbieli maslaca, stavi nanj ribane žemlje, napravi rumen zaprašak, saspi nanj skosana špinata, pridaj nekoliko jaja i soli, muškatnoga cvieta, metni na hladno mjesto, te poslie na razvučeno tiesto taj nadjev naliči, prisiplji grozdića, zavij i speci ili kako voliš, u slanoj vodi skuhaj te poslie maslacem prelij.

PALAČINKE

Smiešaj decilitru mlieka s 4 jajca, decilitre melje te osoli i osladori pa onda pomiešaj od bielancadi sniega, to riedko tiesto ulievaj u ponjvu nad tihim ognjem, gdje, kad zarumeni dolnja strana, preobrni ga; pridaj nešto masla, kadgod drugi mlinac tako praviš; sve onda pomeći u zdjelu na toplu.

Sa sladorom i sladkim koricami. Najprostijim načinom pripravljaju se: Kad mlinac posiplješ sladorom i stučenimi sladkimi koricami, lagano ga

zavini po zdjeli poredi i na izvanjskoj česti isto tako posipaj.

Pekmezom. Svaki mlinac, čim ga iz ponjve izvadiš, naliči, kakvim hoćeš pekmezom, zavini ga, izvanjsku čest posiplji stučenim sladorom i metni ga u zdjelu.

S jabukami i šljivami. Na sladoru pirjanjene i prociedjene jabuke smiešaj s grozdićem i rumom, pa zatim nadjevom napuni svaki mali mlinac i zavini ga. Možeš u mlinac staviti i suhe šljive, primješaj im sitno skosanih badema.

S voća. Dok se mlincu jedna strana speče, metni mu na drugu poput tanka lišća izrezana razna voća ili grozdića, onda mlinac preobrati i mali speci tu tako naličenu stranu, stavi na tanjur i zavij ga tako, da voće bude unutri, a vanjsku mu stranu posiplji sladorom.

Sa sokom. Napravi mlinac primješav dobrano u tiesto sladora. Ujedno razvrući soka s 2 narandje sa sladorom i ribanom narandjinom koricom, pa to porazdieli na mlince, koje po zdjeli metni jedan na drugi a gornji jako posiplji sladorom te zdjelu onda metni

na 10 časova pod i nad žeravicu. – Isto tako se mlinac namoči likerom ili vinom kuhanim sa limunskim sokom; mlince probodi vilisom i polij ih tako kuhanim vinom.

S vrhnjem. Napravi odebele mlince, naliči ih hladnim pekmezom n. p. od natipjeraka (kajsija, polij ih vrhnjem, pomeći jedan na drugi u zdjeli, ponešto i odozgor polij i peci.

HRVATSKA GIBANICA

Tiesto omiesi kano za savitnjake (štrukle), ostavi malo stati, zatim tanko razvuci, pod raztegnuto metni mjedenicu maslom namazanu i mlinac obreži, da bude nešto širi od medenice, pa ga onda posiplji ribanim sirom i žemljom, tučenim sladorom te sitnim i debelim grozdićem; na to nalij i žlicom namaži kiselo vrhnje smiešano s jajci i razbieljenim maslacem i pohitaj po tom nekoliko komadića masla. Tako nadalja pod izvučeno tiesto podmetni mjedenicu, da dodje

mlinac na mlinac, svaki onako posipan i naličen, ako hoćeš da gibanica bude sastojala iz sedam mlinaca, napokon mlincem pokrij, pobacaj nekoliko komadića maslaca da bude mastnija, polagano ju peci, a pečenu posiplji sladorom.

BAZLAMAČA

Za bazlamaću razpjeni masla, dobro razmuti 5 žumanceta, izlij u to litru mlieka, osladori i osoli a kad je dosta gusto, smiešaj u to snieg bielancadi, te onda sve u mjedenicu maslom namazanu.

TARANA

Od dva ciela jajeta zamiesi tvrdo tiesto, utri š njega na trenici taranu, skuhaj u dvie litre mlieka, pa kad se je skuhala gledaj da bude gusta, onda ju od ognja odmakni, da se izhladi. U zdjeli razpjeni 7 deka maslaca, na to namiešaj 7 deka badema sitno tučena i 7 žumanaca, 10 deka o limun otrta, sitno stučena sladora, i kad si miešala polak sata, metni u skuhanu taranu. Napokon od 4 bielanceta napravi snieg, saspi u taranu i polagano zajedno miešaj; zatim mjertuk (mo-

del) namaži maslacem, posiplji žemljičnimi mrvicami, saspi polak tarane u mjertuk, metni na to pekmeza, a nanj onu drugu polovinu tarane i stavi u peć ili pod i nad žeravicu.

Za upr̂ženu taranu zamiesi i priugotovi tiesto, onda u šerpu razbieli 7 deka maslaca i stavi nanj taranu, da se malo poprži ali ne da požuti, onda ulij na to 5 decilitre mlieka kuhana, osoli i pusti, da se na slaboj žeravici uprži; kad je liepo žuta, osladori ju i pošalji na stol.

UŠTIPCI IZ KAVE (KRAPFEN)

5 decilitara vrhnja skuhaj, 10 dekagr. kave popprži i onako vruću metni u jušnu zdjelu te ju polij kuhanim vrhnjem i pokrij zaklopcem, da stoji četvrt sata, onda ju ociedi sitašcem, da se izhladi; poslie umiešaj 6 žlica melje i 7 žumanaca metni na žeravicu i miešaj, da se gusto skuha; pridaj sladora, da bude sladko, a onda odmakni od ognja, da se ohladi. Sad namaži ploču maslacem, saspi na nju, što si ukuhala, razgrni nožem po prst debelo i ostavi da se ohladi, a onda

ploču metni koj časak na žeravicu, da se maslac razbieli; mlinčanicu (dasku) medjutim popraši meljom, saspi na nju ono s ploče, te kupicom ili probodačem izreži uštipaka, koje uvaljaj u razbijena jajca, pa onda u žemljične mrvice i peci na razbieljenom maslu; kad su pečeni, posiplji ih sladorom.

UŠTIPCI SPRSKANI

Smiešaj litru vrućega mlieka i litru melje, pa to zajedno s malo maslaca ukuhaj neprestano miešajuć, dok se ne sgustne, onda stavi da se ohladi, a zatim umiešaj 10 žumanaca jedno za drugim, malo soli, žlicu sitna slador, napokon snieg od 6 bielanaca; to onda uspi u štrcaljku, pokle ti je šerpa s maslom već vruća; tiskaj štrcaljku i prskaj u maslo neka se speče svjetlo žuto.

MASLAČKI UŠTIPCI (BUTTER-KRAPFEN)

Pol funta melje na mlinčanici osoli i zamiesi s 2 žumanceta, 3 žlice vrhnja i malo hladne vode tako, da bude to tiesto kano i maslac tvrdo; s maslaca dakako prije izciedi vodu pa se po tom ravnaj. Poslie tiesto jednom rukom tari, dok nebude odpadalo od ruke, onda smiesi okruglo kao u hljebac, pokrij ga, da ostane jedan časak. Zatim 26 deka maslaca dobro od vode ociedjena razmuti, tiesto pak razvuci i razmućen maslac na kraju

tiesta metni te zamotaj tj. j. počni od kraja razmatati, pa ga sasma zavij. Sad ga tanko razvaljaj pa ga opet savij i ostavi časak na hladnom mjestu. Ljeti savij tziesto u krpu i metni zdjelu na led, au zdjelu tiesto, a odozgor drugu zdjelu s ledom da se tako njeko vrieme hladni, a treba ih dakako u hladnom mjestu n. p. u podrumu raditi. Poslie opet razvij, da ostane deblji od prvi put, onda jedan i drugi kraj previni na sriedinu ih pa opet razvij kao i drugi put i tako nekoliko puta; posliednji put razvini pol prsta debljine i pravi uštipke.

GROMAČA, S KIFLA

Mekanih kifla poreži u duge križke i umoči ih u vrhnju; pomaži medjutim porcelansku zdjelu, maslacem posiplji sitno skosanim bademom, krupnim i sitnim grozdićem i sladorom tučenim s vanilijom: onda poslaži u red one namočene komade kifla, pa opet onako posiplji i tako red za redom, dok bude puno, napokon uzmi decilitru vrhnja s 3 žumanceta sitna sladora i vanilije, sve zajedno dobro smiešaj i na kifle odozgora saspi pa onda metni pod i nad žeravicu, da se liepo speče.

FANJCI

U dvie žlice osoljene melje smiešaj 6 žumanceta, čašu vina, malo maslaca i žlica vrhnja, zamiesi primekano tiesto, svaljaj podugoljasto, poreži na 15 komada i svaljaj svaki u mlince, te ovaj kotačićem po prst širine ali tako da se na kraju bude držalo. To popRži i onda osladori.

HRSKAVCI

Koliko melje toliko uzmi i sladora, nu limun oriblji slador te onda ovaj smiešaj u melju, metni sitno tučene sladke korice, posve malo maslaca, sok od jednoga limuna i snieg od bielancadi, omiesi čvrsto tiesto, razvaljaj ga, poreži u poduguljaste krpice, popRži i posladori.

POGAČICA

Uzmi melje i prema tomu kisela vrhnja, maslaca, 5 do 6 žumanceta, sladora, soli te rahlo omiesi i razvaljaj mlinčenjakom poput prsta tanko, onda nožem izprekrižaj, negdje i probodi te stavi u mjedenicu.

Opazka. I za grintavu margetu miesi se takvo tiesto. A nadjev napravi od sira s 3 jajca, malo kisela vrhnja i masla, tim naliči mlinac, zavini ponješto od svakoga kraja unutar i stavi u peć.

ŠEN

Ovaj se pravi od kukuruza, koji mora biti najprije okrupno sameljen (kao od k[illegible]tim se svari u loncu i začini [illegible]upom.

POPARA

Uzmi kiselog kruha izreži u zdjelu na komadiće i poparivši to vrelom vodom, pokrij drugom zdjelom ili tanjurem, da sapa neizhlapi. Razkvašen ovako hlieb začini vrelom masti i jedi. Pravi se i ovako: uzmi skorupa i ureži a isti kruha ili pogače i frigaj ga u istom dok nije gotov.

KLJUKOVNICA

Pravi ovako: zamiesi pogaču (bezkvasni hljeb) vrućom (toplom) vodom i metni ju u tihu vodu, da se nepripeče (ako se to sluči, onda ju motaj u mokru krpu da se odmekne); kad je več pečena, onda onako vruću izdrobi u jelo, zatim pospi drobljevinu stučenim bielim lukom (češnjakom) a najposlije začini istu u ranjdli kozici i skorupom uzmiešaj tako, da drobljevina u skorupu ugrezne, i eto ti kljukovice.

CICVARA

Ova se pravi na sljedeći način: Uzmi skorupa (vrhnja), n. p. jednu tavicu (tiganj) do pod vrh, uzkuhaj ga na vatri i kad je već uzvaren, onda uzmi šaku pšeničnoga brašna (premda u pomenjkanju istog i kukuruzno valja) i miešajući skorup siplji u isti to brašno, dok malo neskusne. Ovu masu miešaj zatim neprestano dok malo nepušti, a kad bude to, onda je cicvara gotova. Tko nema skorupa a taj može uzeti masti ili masla i pomieša isto s vodom a postupa kao gore s vrhnjem.

SKVASNE TJESTENINE (GERM-MEHLSPEISEN)

SKVASNO TIESTO

Stavi na mlinčanicu 56 dekagr. melje, 28 deka maslaca u listiće porezana razvaljaj tanko, osoli, pridaj žlicu tučena sladora, 8 žumanca, 3 žlice vrhnja i dobra kvasca pivarskoga (pjenica), žlicu hladna vrhnja. Iz toga izvadi tiesto i pravi kifle ili što hoćeš.

UŠTIPCI HRVATSKI. NADIGANCI

Stavi na ploču 56 dekagr. melje a u lončiću smiešaj 3 jaja ciela, 3 žumanceta, nješto vrhnja, 2 žlice pjenicay, i napravi tiesto ne odviše čvrsto. Uzmi 28 dekagr. oprana maslaca, razvaljaj tiesto, različi maslo na polovici, tri četiri puta zavrni zatim razvaljaj po prst debelo i kupicom iz toga tiesta izreži uštipak, stavi nanj nadjeva iz sitna grozdića, skosanih badema, sladora i skuhane sladke korice (cimeta), pokrij ga drugim uštipkom, ostavi da se dignu, a onda ih na ploči speci.

UŠTIPCI MESOPUSTNI (FAŠINSKI)

Uzmi melje uz toplu peć pritopljene, 14 dekagr. razbieli maslaca, 6 žumanaca, jedno jaje, 3 žlice pjenica ili pivarskoga kvasca razmućena s malo mlieka te nješto mlieka smiešaj i osoli, zamiesi i po prst debelo razvaljaj tiesto; iz njega kapicom izreži uštipke, poredi na stolnjaku, ostavi ih da se dignu, na maslu ih prži tople te posladorene pošalji na stol.

Uštipci iz pjenica. 56 dekagr. pritopljene melje s decilitrom mlieka, 5 deka maslaca, 3 žlice pjenica, 5 žumanceta, 1 jajcem i 3 dekagr. masla smiešaj i omiesi tako dugo kuhačom u zdjeli, dok se tiesto od kuhače bude lupilo; onda ga razvaljaj i pravi uštipke.

UŠTIPCI IZ VRHNJA

Stavi u šerpu decilitar vrhnja, malo maslaca i malo na žeravici oboje zajedno razmlači; na to metni 10 žumanceta, tri žlice pivarskoga kvasca, 1 žlicu sitna sladora i sve dobro smiešaj; zatim u duboku zdjelu uspi litru melje, posoli i prociedi ono u ovu melju. Nemoj tiesta odvije miešati, a kad ga razvaljaš, pravi uštipke i ako ih hoćeš imati s nadjevom, postupak kao obično.

HLADNO SKVASNO TIESTO

Uzmi za kavenu šalicu žumanaca, toliko razbieljena maslaca i toliko razmlačena vrhnja, pol kavene šalice dobra pivarskoga kvasca (pjenica), malo soli i melje, koja je morala prije na toplom mjestu stajati. Melje uzmi prema množini gore spomenutih tvari, napravi tiesto i dotle ga kuhačom lupaj, dok nebude od nje odpadalo. Sad stolnjak namaži maslacem, metni nanj tiesta i sveži stolnjak tako, da u njem tiesto bude prostrano, pa ga onda stavi u hladnu vodu, dok se

tiesto neodigne, da počme na vodi plivati, zatim ga izvadi i stavi na poprašenu meljom mlinčanicu, razvijaj pa pol prsta debljine, pravi iz njega kifle, koje nadjeni pekmezom, uštipke sa sladkom koricom ili drugo što hoćeš. Pomaži bjelancetom, posiplji sitnim sladorom i skosanim bademom te peci u mlakoj peći.

KIFLI S VANILJOM

Razpjeni u zdjeli pol funta maslaca, smiešaj unj 8 žumanceta jedno za drugim, pa 7 deka sladora s malo vanilije sitno stučene, 4 žlice pjenica, decilitar mlačna vrhnja, nešto soli i melje, koliko treba, da nebudew odveć čvrsto tiesto, a onda ga ostavi, da raste. Zatim mlinčanicu dasku popraši meljom, tiesto razvaljaj, poreži u trouglastu parčad, namaži dobrim pekmezom, zavij i napravi kifle, pomaži ih bjelancetom, posiplji sladorom i speci.

PRHKI KIFLI

Na mlinčanicu stavi 28 deka melje s 4 žumanceta, tri žlice pjenica, masla i vrhnja; zatim miesi tiesto i provaljaj ga po prst debelo, metni nanj pol funta maslaca, zavini i valjaj kao maslačko tiesto četiri puta zajedno miešajući, napokon provaljaj tanko i kotačićem poreži trouglaste mlinčiće, u sriedinu stavi malo nadjeva od vrtnoga grozdića ili višanja, zavini, pomeći na artiju da se dignu, namaži ih raztučenim jajcem, posiplji sladorom i speci.

CARSKA NADUVKA (KUGELHUPF)

Razmlači decilitar vrhnja, ulij ga u lonac, koj sadržaje požunče, stavi u to žlicu stučena sladora, 3 žlice pjenica (ili kvasca), dobro smiešaj i metni na toplo mjesto, dok se digne. Medjutim u dubokoj zdjeli razpjeni 10 dekagr. maslaca i unj umiešaj jedno za drugim 6 žumanceta. Kad se kvasac digne, prociedi ga kroz sito na maslac i žumanceta, osoli i maslacem dobro smiešaj. Zatim umiešaj toliko melje, da bude lako tiesto ali opet da ne-

bude preriedko, pa ga kuhačom lupaj dok bude od nje odpadalo, onda ga metni na toplo mjesto, da se digne. Medjutim stuci 8 dekagr. badema s ljuskom, 8 dekagr. sladora, pridaj sasvim malo tučene sladke korice (cimeta), šest lotova krupna izrezana grožđja, pa kad se je tiesto diglo, namaži mjertuk (model) maslacem, pospi žemljičnimi mrvicami, metni unj polak tiesta, uzmi žlicu, utakni ju u melju pa onda odmah ut[illegible]i u tiesto, izvadi ju a na to mjesto metni nadjeva onoga badema, sladora i grožđja; tak[illegible] žlicom [illegible] i nadjeni na

više mjesta, onda onu drugu polovinu tiesta stavi na ovu metni s mjertukom na toplo mjesto, pa kad se dobro digne, u peć.

NADUVKA BEZ MLIEKA

Razpjeni 28 deka masla, zamiešaj 8 jaja a kadgod primiešaj jedno jaje pridaj i žlicu melje, napokon 3 žlice pjenica, jednu stučena sladora i nešto skosane limunske korice. Mjertuk namaži maslom, posiplji žemljičnimi mrvicami, napuni ga tiestom do polovice, ostavi na toplom da se digne, a onda peci.

NADUVKA S PJENICAMI

Razpjeni 14 deka maslaca, stavi unj 10 žumanceta, nješto mlačna vrhnja, 3 žlice pjenica (kvasca), komad sladora o limun otrta i stučena, 21 dekagr. melje, osoli i sve dobro smiešaj i miesi, dok nebude od kuhače odpadalo, metni tiesto u mjertuk do polovice, ostavi na toplom da se digne, speci i posladori.

MLIJEČNI KRUH

U 2 požunca melje metni 7 deka kvasca, soli, 10 deka sladora, tučena cimeta i toliko mlieka, koliko prema melji treba, da tiesto miešano kao i drugi kruh otvrdne. Kadikad napusti unj ponješto raztopljena masla, svega za polak kavne šalice, ili u svem do 14 deka maslaca. Kad je omiešano, napravi na mlinčanici hljebove, kolike hoćeš i stavi ih na situ pomeljenim ubruscem pokrivene gdje na toplo mjesto, da se dignu. Kad ih mećeš u peć, namaži ih hlad-

nim mliekom i peci od prilike jedan sat, a kad ih izvadiš iz peći, nalići ih opet vrućim mliekom, da dobe sjaj.

ČOKOLADNA GUŽVARA (STRUDEL)

U pol litre vode kuhaj 14 deka sladora, pridaj k tomu 14 deka naribane čokolade i kuhaj da se sgustne. To onda naliči na skvasno, ali ne odveć tanko razsukano tiesto, posiplji još sladorom o vaniliju otrtim zavini, napravi gužvaru i peci u mjedenici maslom namazanoj.

OSINJE GNIEZDO

14 dekagr. masla razpjeni i miešaj 3 jajca žumanceta, tri žlice pjenica i tri mlieka, osoli i sa 42 deka melje omiesi tiesto stavi ga na mlinčanicu meljom poprašenu, razvaljaj na tanko, namaži maslom pa onda poreži kotačićem u krpice po dva prsta široko, posiplji ih krupnim i drobnim grozdićem, zavij, metni u šerpu maslom namazanu, ostavi časak da se dignu, a onda stavi pod i nad žeravicu, s tiha peci i posladori.

Opazka. Tako ga možeš napraviti i s bademi, umiešav ovih skosanih u nadjev medju grozdiće i cimet.

NADIŽCI (WUCHTELN)

Omiesi tiesto kao za uštipke i osinje gniezdo i ostavi na toplu da se digne, onda ga tanko razvaljaj, poreži u četverouglaste krpice i naliči pekmezom ili nadjevom od maka, oraha, šljiva, grozdića ili kakvim hoćeš, pak onda zavini. Stavi nadižke u mjedenicu namazanu maslacem pa metni i odozgor žeravice, da se speku.

SKVASNA PROHA (GERMTORTE)

Omiesi tiesto od 21 dekagr. maslaca, 28 dekagr. melje, 3 žumanceta, 2 žlice melje, 2 dekagr. kvasca i nešto soli; razvaljaj ga, polovinu na okrug izreži i metni na nju nadjev od badema. U 3 žumanceta smiešaj 8 deka sladora o limun ili vaniliju otrta 8 deka skosanih badema i sniegay od bielančadi; posiplji još naribanom čokoladom, napravi nad tim nadjevom odozgor s istoga tiesta rešetku a na okolo rub i ostavi da se digne; poslie

rešetku naliči jajcem i posiplji sladorom prije nego li prohu metneš u peć.

BADEMAČA (MANDELSTRUDEL)

Razsuči mlinac od skvasnoga tiesta, polij ga razbieljenim maslacem, posiplji sladorom o narandju ili vaniliju otrtim i skosanimi bademi, pusti na toplu da se digne onda namaži žumancetom, posiplji sladorom i bademi, te metni u peć.

KOLAČI

Za dobre kolače valja ti na 5 decil. mlieka uzeti obično litru melje, ali kako melja nije uviek jednaka, mora ti oko kazati, koliko je melje dosta. Tiesto nesmije biti onako čvrsto, kao što je za obični kruh, ali nesmije biti ni premekano.

Za obične kolače uzmi na 10 deka upjenjena maslaca, 3 žumanceta, 1 jaje, 1 žlicu mlieka, 3 žlice pjenica, 21 deka melje i nešto soli; zamiesi i ostavi da se digne; poslie tiesto stavi na mlinčanicu, razsuči mlinac, izreži

ga na dvoje te jednu polovicu posiplji grozdićem, krupnim i sitnim stučenimi bademi i sladorom; drugom polovicom pokrij i reži kolače kakve hoćeš; ako okrugle poredi ih u mjedenicu maslacem namazanu, naliči žumancetom, pritisni svakomu polovicu razkoljena badema i peci.

Ili stavi na mlinčanicu 21 deka melje, 10 deka mlada maslaca u parčad raztrgana, smiešaj, pridaj žlicu pjenice i tri žumanceta i omiesi nožem tiesto, a onda ga kao maslačko zavmi i svaljaj poput prsta debelo, te kupicom kao uštipke izreži i pusti, da se

dignu, poslie naliči jajčevim bielancetom. Uzmi 7 deka sladora, 7 deka skosanih badema i smiešaj dobro s dva bielanceta, iz toga na kolačiću napravi vienac, u sriedinu metni malo nadjeva od višanja ili vrtnoga grozdića i peci.

TJESTENINA (PAŠTETA)

Na mlinčanicu stavi 14 deka melje, 14 deka maslaca, 1 žlicu pjenica i žlicu vrhnja osoli i nožem sve dobro promješaj, zatim tiesto omiesi, metni u mjedenicu i peci. Možeš ju tako dati na stol ili joj pako gornju koru izreži, sredinu izvadi i kakvom umakom napuni te opet gornjom korom pokrij.

OTKE ZA ČAJ

Od decil. melje 1 jajca, 2 deka kvasca, žlice sladora, soli i mlieka omiesi tiesto, napravi rukom tanke pedalj duge otke (štange), metni ih u mjedenicu maslom namazanu, da se dignu; naliči ih jajcem i posiplji tučenom sladkom koricom pa sladorom i speci ih dobro.

POGAČA

Zamiesi skvasno tiesto nu bez jaja gledaj da bude rahlo, podieli ga na tri česti, svaku napose rukama na duge razvaljaj, onda ta tri prama pleti u troje. Mjedenicu maslom namaži i spleteno tiesto savij u njoj, pusti ga, da se digne, namaži ga odozgor jajcem ili maslom i stavi u peć.

Opazka. Gdjekoje ih običavaju mjesto sladorom i cimetom posipavati izvana samo solju i kuminom ili sladkim koprom (janušem).

SADRŽAJ

Uvod 5
O kupovanju jestiva za spremnicu 6
Pečenke u pravo doba 16
Mrsne juhe 19
Postne juhe 59
Juhe za bolesnike 84
Mrsni zakusci 91
Postni zakusci 108
Govedina 125
Umak (sosi) 139

Variva 157
Varivni oblozi 190
Jušad 201
Vruće tjestenine 240
Pečenke 250
Salate 271
Začinjeno voće (compot) . . . 278
Ribe 285
Druge postne životinje 309
Riblji vienac (garnitura) 315
Topli umaki za ribu 321
Hladni umaki za ribu 324
Tjestenine,
nesladorene i jednostavne . . 32[illegible]
Skvasne tjestenine 372

Za izradu ove knjige korišteni su materijali stariji više od 100 godina. Pi-
-mo i izrazi zadržani su u duhu sta-
g jezika.

Uredništvo

»Za udaju nije zrela,
Koja nezna pravit jela;
Nemož' biti domu duša
Neuputna ta reduša.«